



2016 Château Tronquoy-Lalande

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Grossartiger Wert, ideal für preisbewusste Bordeauxgeniesser

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit violetterm Rand. Verführerischer Duft nach Schattenmorellen und Brombeeren, dahinter Kokos und Tabakspuren. Am kräftigen Gaumen mit fleischigem Tanningerüst, zarten St.-Estèphe-Krallen sowie seidiger Textur ausgestattet. Viel blaubeerige Frucht im sehr eleganten Nachhall – für mich der Beste, den ich je en primeur verkosten durfte.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	St-Estèphe
Produzent:	Château Tronquoy-Lalande
Bewertung(en):	Parker 93/100
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	58% Merlot, 34% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0106516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Tronquoy-Lalande

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 93/100
Rebsorte(n): 58% Merlot, 34% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2033
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.