



2016 Château Tronquoy-Lalande

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

2016er Trouvaille aus der Château-Schatzkammer

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, James Suckling 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, James Suckling 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.