



2015 Château Trotte Vieille

1er Grand Cru Classé "B", St-Emilion AOC

"The new 1961" J.Suckling

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur-Lila. Sehr intensives, wuchtiges Bouquet, Cassis, Rosenholz, Szechuanpfefferkörner, ein Hauch von Menthol erfrische die Nase. Im Gaumen dicht, feinfleischig, gut stützende Muskeln in der Adstringenz, pfeffrige Rasse und eine tolle Länge zeigend. Ein langlebiger, massiver und somit auch geduldiger Trottevieille. Kann sogar noch zulegen.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	St-Emilion & Satellites
Produzent:	Château Mont-Perat
Bewertung(en):	James Suckling 98-99/100, René Gabriel 18/20
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2024–2042
Artikelnummer:	0409215

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Trotte Vieille

1er Grand Cru Classé "B"
St-Emilion AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 98-99/100, René Gabriel 18/20
Trinkreife: 2024–2042
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.