



2013 Château Trotte Vieille

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

Einer der Must-Buys vom Jahrgang 2013!

Degustationsnotiz:

Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Feines, delikates Bouquet, Cassisblüten, Veilchen, schwarze Kirschen, eine feine Mineralik vermittelnd, sehr elegant im Ansatz. Im Gaumen gehackte Heidelbeeren, Lakritze und sehr aromatisch im langen Finale. Gehört zu den besten Saint Emilions. Durch die minime Produktions-Menge und seine grosse Klasse sollte man ihn eigentlich mit einem Kauf absichern. Somit ist das einer der wenigen Must-Buys vom Jahrgang 2013!

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:	Borie-Manoux Grands Vins de Bordeaux
Bewertung(en):	James Suckling 91-92/100, René Gabriel 18/20
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	55% Merlot, 40% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0409213

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Trotte Vieille

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

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 91–92/100, René Gabriel 18/20
Rebsorte(n):	55% Merlot, 40% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.