

DRINKS.

Les Hauts du Tertre 2ème Vin du Château du Tertre Margaux AOC 2018 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|--|
| Artikelnummer | 500039 |
| Alkoholgehalt | 13.5% |
| Flascheninhalt | 75cl |
| Herkunftsland | Frankreich |
| Region | Nouvelle-Aquitaine |
| Abfüller | Château du Tertre, 14 Allée du Tertre, 33460 Arsac, Frankreich |
| Marke | Château du Tertre |
| Typ | Rotwein |
| Allergene | enthält Sulfite |
| Degustationsnotiz | würzige und fruchtige Noten, aromatische Komplexität, elegant und seidig. |
| Verkehrsbezeichnung | Rotwein |
| Details | 43 % Cabernet Sauvignon, 33 % Merlot, 19 % Cabernet Franc, 5 % Petit Verdott |
| Etikette | klassisch |
| Bio | Keine Angaben |
| Vegan | Keine Angaben |
| Kosher | Keine Angaben |
| Verschluss | Korken |
| Tannin | Ja |
| Trinktemperatur | 16-18 Grad |



| | |
|------------|--|
| Jahrgang | 2018 |
| Passend zu | Kalb- und Rindfleisch, Pizza & Pasta, Wild |

Beschreibung

Das Château du Tertre ist das Herzstück des Weingutes, die Rebstöcke erstrecken sich über eine Gesamtfläche von 52 Hektar, welche seit 1855 eine unveränderte Struktur besitzt. Das seit dem 12. Jahrhundert bestehende Anwesen wurde im Jahre 1997 von Éric Albada Jelgersma erworben, er hat durch Restaurierungen dem Bau seinen alte Glanz wieder zurück gegeben. Der Les Hauts du Tertre wird aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot gekeltert. Der Cabernet Sauvignon spielt dabei die wichtigste Rolle, er verleiht dem Wein Struktur und Konzentration. Der Merlot ist für seine Rundheit und Geschmeidigkeit bekannt und bringt seine Seidigkeit in die abschliessende Mischung. Cabernet Franc verleiht dem Cuvée sein unverwechselbares, reichhaltiges Bouquet an würzigen Noten. Später zur Reife vervollständigt der Petit Verdot diese Aromenpalette. So entsteht der Château du Tertre, der die Seele dieses aussergewöhnlichen Terroirs widerspiegelt. Der Ausbau findet über einen Zeitraum von 15 bis 17 Monaten in französischen Eichenfässern statt.