



Château du Tertre Margaux AOC 5ème Cru Classé: der Wein aus Frankreich wurde 2016 abgefüllt. Am besten genießt man ihn zwischen 2022 und 2031.

Der Wein passt gut zu Grilliertes Kalb- oder Rindspallard, Lammkotelette, und Auberginenlasagne, und wird am besten zwischen 16 und 18 °C genossen



Offene, würzig-fruchtige Aromatik von Himbeeren, Cassis, Grafit und Rauch. Seidige Textur mit sehr weichem Tannin, elegant und ausgewogen. Der Körper ist schlank, dieser Wein überzeugt mit Finesse und Schmelz, hat durchaus burgundische Züge. Saftiger, aromatischer Fruchtkern.

**Château du Tertre
Margaux AOC 5ème Cru
Classé
2016**

57.5 CHF

Rotwein,
mittelschwer/strukturbetont
Bordeaux - Margaux,
Frankreich
Winzer - Château du Tertre

Rebsorte - Petit Verdot,
Cabernet Franc, Cabernet
Sauvignon, Merlot
13.5% VOL

Am besten, 2022 - 2031
16 - 18 °C

Prämierung - 4.5

Flaschenverschluss -
Naturkork

Ausbauart - Barrique 225lt.

