Alkohol: 14.5 Vol %
Trinkbar ab: > 2023+
Optimale Reife: - 2035+
Restzucker: 1,1 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Barrique (neu)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Integrierter Anbau |
Dekantieren: Ja
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,65

0,75l
FBO19007

Château Le Têrtre-Rôtebœuf Grand Cru

Château Le Têrtre-Rôtebœuf

St. Emilion ganz eigener Stilistik und Ausstrahlung. Seit 1985 bei uns im Programm und seitdem immer einer der beständigsten und beeindruckendsten Weine der Appellation. Ein nach Süd-Osten ausgerichteter, abwärts geneigter Weinberg in Form eines kleinen Amphitheaters. 80% Merlot; 20% Cabernet Franc. Seit 30 Jahren in neuen Radoux-Fässern ausgebaut, die François Mitjavile von Monsieur Radoux Jahr für Jahr persönlich geliefert bekommt. Stattliche 15% Alkohol. Enorm hohe Farbdichte, aber fast spielerische Extraktion und Konzentration.

Im Kern und am Rand durchaus schon entwickelte Farbe. Dafür im Duft außergewöhnlich und explosiv, ätherisch und frisch, irgendwie aber auch an Rumtopf erinnernd, reif und ausladend, wie man es in einem so heißen Jahr wie 2018 durchaus erwartet, in seinen floralen Aromen aber derart aromatisch und intensiv, daß man staunend vor dem Glas sitzt und versucht zu begreifen, was da vor sich geht. Am Gaumen einladend weich, warm und üppig. Anders als jeder Wein, den man jemals im Mund gehabt hat. Im Abgang beweist er seine Jugend, da wirkt er noch trocken. Ansonsten aber zeigt er sich bereits als großartiger Wein, auf seine Art absolut einzigartig. Man muß iin erfühlen, weil er geschmacklich nicht zu erfassen ist. Butterscotch und Karamell; altes, frisch gewachstes Leder; getrocknete Blumen und Blütenblätter; Safran, Veilchen, Feigen und getrocknete Pflaumen - eine Fülle an Sinneseindrücken, die nur schwer in Worte zu fassen ist. Sinnliches Vergügen auf jeden Falll, gewonnen aus einem Wein, den man so nicht erwartet hat und auch vorher kaum je im Glas gehabt haben dürfte. Von allem mehr, als man sich vorstellen kann. Irgendwie schockierend in seiner Deutlichkeit und Klasse, aber ein so entspannendes wie trinkanimierendes Kunstwerk und ein Erlebnis, das lange nachklingt im Kopf.

K&U
www.weinhalle.de