

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 14% Alkohol. Enorm hohe Farbdichte, aber fast spielerische Extraktion und Konzentration.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: > 2026+
Optimale Reife: - 2035+
Restzucker: 1,1 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Barrique (neu)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Integrierter Anbau |
Dekantieren: 1
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,65

0,75l
FBO21007

K&U
www.weinhalle.de