



2017

Château Le Têtre-Rôteboeuf Grand Cru

Château Le Têtre-Rôteboeuf

Der große Jahrgang der letzten Dekade in Bordeaux. 80 % Merlot und 20 % Cabernet Franc. Extrem dunkle Farbe. Ich habe selten einen Wein erlebt, der in seiner Jugend schon so beruhigend wirkt, so unaufgeregt und souverän, so wohltuend balsamisch ohne dick, süß oder breit zu wirken. Wirkt enorm komplex mit wohligerem Gefühl am Gaumen. Sämig und samtig gleitet er über die Zunge, füllt den Mund mit samtig warmer Konsistenz aus und klingt am Gaumen in perfekt kühlem Fokus aus, weich, fein und so geschmeidig wie spielerisch in ungewöhnlich seidiger, dichter Packung.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: > 2020+

Optimale Reife: > 2025+

Restzucker: 2 g/l

Anbau: Konventionell

Ausbau: Barrrique (neu)

Boden: Kalkmergel

Dekantieren: Ja

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Vegan: Nein

0,75l

225,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FBO17007



www.weinhalle.de