



## Château Tour Saint-Christophe 2023 (Subskription)

CHF 31.00 | 10 cl = CHF 4.13

Preisleistungstechnisch ist Château Tour Saint-Christophe in den letzten Jahren einer der absoluten Überflieger in Saint-Émilion und auch beim Jahrgang 2023 ist man nicht von der Erfolgsschiene abgewichen. Florale Nase mit Tönen von Weihrauch, Lakritze, Kräutern und schwarzen Beeren. Der Wein ist seidig und frisch, reif und konzentriert. Er zeigt viel Finesse und wird durch pudrige Tannine abgerundet.

Produzent	Château Tour Saint-Christophe
Land	Frankreich
Region	Bordeaux
Subregion	St. Emilion
Klassifizierung	AOC
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	75 cl
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2058
Traubensorten	Merlot, Cabernet Franc
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	264563
Passt zu	Käse, Französischer Küche, edlen Fleischstücken, Wild, Rind, Charcuterie
Bewertungen	James Suckling 96/100



### Vinifikation

Der Wein wird während 15 Monaten in zu 40% neuen Barriques ausgebaut.

### Terroir

Die Weinstöcke, deren Durchschnittsalter dreissig Jahre beträgt, sind nach Süd-Südwesten ausgerichtet und verfügen über perfekte natürliche Bedingungen. Die Böden sind von Ton- und Kalkstein geprägt.

### Geschichte





---

Peter Kwock, der das Château 2012 zusammen mit seiner Tochter Karen erworben hat, machte sich sofort daran, das Anwesen zu restaurieren. Sein Ziel war es, die Weinbergterrassen wiederzubeleben, indem er sie abbaute und den Wiederaufbau der Trockensteinmauern nach dem Vorbild des 18. Jahrhunderts neu errichtete. Insgesamt wurden ca. 1,5 km Steinmauern renoviert.

