



Château du Tertre 2020

Der 2020 du Tertre zeigt eine tief granatrote Farbe und beginnt mit Noten von Pflaumenkompott, Bouquet garni, Graphit und warmem Cassis sowie einem Hauch von gusseiserner Pfanne und Kardamom. Der mittelkräftige Gaumen ist erfrischend und saftig mit einer leichten Bissigkeit der Tannine und einem kräuterigen Auftrieb im Abgang.

| | |
|-----------------|---|
| Produzent | Château du Tertre |
| Kategorie | Rotwein |
| Land | Frankreich |
| Region | Bordeaux |
| Subregion | Margaux |
| Klassifizierung | AC |
| Jahrgang | 2020 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 13.5 % |
| Trinktemperatur | 16° - 18° |
| Lagerfähigkeit | bis 2030 |
| Traubensorten | Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 247360 |
| Passt zu | Grilladen, Kalbfleisch, gereiftem Käse |
| Bewertungen | Robert Parker 93/100 James Suckling 95/100 |



Vinifikation

Die Reifung des Weines erfolgt während 12 bis 15 Monate in französischen Barriques.

Terroir

Die kleine Anhöhe, auf welcher der Weinberg angelegt ist, ermöglicht eine ideale Sonneneinstrahlung und sorgt dafür, dass die Reben vor Frühlingsfrost geschützt sind. Ein kleiner Bach zwischen den beiden Hügelkruppen trägt zur guten Drainage der Böden bei. Die Böden bestehen aus Garonne-Kies und Sand aus der Quartärzeit.

Geschichte





1997 kaufte Eric Albada-Jelgersma, ein niederländischer Investor und seines Zeichens auch Inhaber von Château Giscours das Château und baute dieses aus. Er erstellte in kurzer Zeit neue Kelleranlagen und führte das Gut entsprechend rasch wieder zu seiner ursprünglichen Qualität zurück. Beraten wird er dabei von Jacques Pelissier, ehemaliger Winzer von Château Cos d'Estournel, technischer Direktor ist Alexander Van Beek.

