



Château Le Têtre-Rôteboeuf Grand Cru

Château Le Têtre-Rôteboeuf

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 Amphitheatere. 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.

Alkohol: 15 Vol %

Trinkbar ab: > 2027+

Optimale Reife: - 2035+

Restzucker: 1,1 g/l

Bewirtschaftung: Naturnah

Ausbau: Barrique (neu)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Integrierter Anbau |

Dekantieren: 1

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtration

pH-Wert: 3,65

0,75l

FBO22007



www.weinhalle.de