

# Château Turcaud Rouge 2022



Das Château Turcaud Rouge verleiht dem Gaumen eine Frische und eine gute Länge mit einer anhaltenden Fruchtigkeit. Erstmalige Auszeichnung mit einem Stern in den renommierten Guide Hachette de Vins 2023.

## **Trauben und Weinbereitung**

Bordeaux Rouge – 70% Merlot – 30% Cabernet Sauvignon  
Weinherstellung: Die Trauben werden maschinell geerntet, aber wir sortieren die Trauben systematisch von Hand vor der Ernte. Turcaud Rouge wird etwa 18 Monate lang gereift (zwei Drittel in Bottichen und ein Drittel in Fässern). Eine endgültige Mischung wird vor der Abfüllung im Château hergestellt.

## **Farbe**

Schöne granatrote Farbe mit violetten Akzenten.

## **Nase**

Würzig (Pfeffer, Nelke und Eukalyptus), Brombeer- und Rotfruchtaromen mit rötlichen, rauchigen und waldbodenartigen Akzenten.

## **Gaumen**

Die Frische in der Nase findet sich auch am Gaumen wieder. Guter, langer, fruchtiger Nachgeschmack. Der Tannin wird nach mehrmonatiger Abfüllung runder und der Wein insgesamt ausgeglichener.

## **Verkostungstipps**

Dank seiner intrinsischen Fruchtigkeit kann man ihn schon in jungen Jahren genießen und profitiert sogar davon, dass er leicht gekühlt serviert wird. Innerhalb von fünf bis acht Jahren nach der Lese erreicht dieser Wein seinen Höhepunkt, bei Magnum etwas länger. Er passt hervorragend zu Geflügel und rotem Fleisch, sowie zur Käseplatte.