

# Cuvée Majeure Rouge Bordeaux Supérieur 2022



Château Turcaud Cuvée Majeure Rouge Bordeaux Supérieur AOC ist reich, konzentriert, fleischig und reif, mit Frische. Der Jahrgang 2022 gewann 2024 die Goldmedaille beim Concours Général Agricole in Paris. Aufnahme in den renommiertesten Weinführer Frankreichs, den Guide Hachette 2020!

## **Trauben und Weinbereitung**

100% Merlot Reifung: ca. 12 Monate in Eichenfässern. Diese prestigeträchtige Cuvée wird aus den besten Kiesgrundstücken des Anwesens hergestellt. Das sind nur 10 bis 15% der gesamten Rotweinproduktion des Schlosses.

## **Farbe**

Intensives Granatrot

## **Nase**

Durch unser Terroir und die lange Lagerung im Fass schöne Aromen von reifen, roten Früchten, pikante Gewürznoten.

## **Gaumen**

Reich, konzentriert, vollmundig und reif, aber auch frisch. Die lange Lagerung im Fass macht die Tannine sehr weich und der Wein insgesamt rund und angenehm.

## **Verkostungstipps**

Dies ist der ideale Wein für vollmundiges Fleisch wie Rinderrippe, Wild, Entenbrust und kräftigen Käse. Er kann 2–3 Jahre nach der Weinlese genossen werden. Eine Stunde vor dem Essen dekantieren. Dieser Wein kann ein Jahrzehnt lang gut altern und sollte bei kühler Raumtemperatur serviert werden.

## **Aufnahme in den renommierten Guide Hachette de Vins 2020**

"Von einem Rot, das so dunkel ist, dass es schwarz erscheint, drückt sich dieser Wein leicht in fruchtigen (Kirsche, schwarze Johannisbeere) und würzigen Noten aus, wobei ihm die Dynamik nicht fehlt, sowohl durch die Frische des Auftaktes als auch durch die dichten, aber seidigen Tannine, die vom Material gut umschlossen sind. Das Finale hinterlässt ein langes Gedächtnis. Die Zeit wird die Ambitionen dieser Flasche erfüllen."

