



PRÄSENTATION:

Die Entstehung des Weinguts geht zurück auf das Jahr 1719, aber eigentlich war es Henry Delaroze, Bürgermeister von Saint-Laurent, der 1838 in einer Gemarkung namens Trintaudon, einer damals noch unbestockten Lage mit wundervollem Kiesboden, einen Weinberg anlegte. 1870 übernahm Graf Ernest de Lahens die Verwaltung des nunmehr 345 Hektar umfassenden Weinguts und gab den Bau des Schlosses Trintaudon in Auftrag, dessen so charakteristischer Turm sich stolz über einem Meer aus Rebstöcken erhebt. Im Laufe der Jahre zählten zu den Eigentümern von Château Larose Trintaudon der spanische General Duc del Infantado und später die Familie Forner, Besitzer von Château Camensac und Marques de Caceres. 1986 ging dieses von den Rebflächen und der Produktion her zu den größten Weingütern des Médoc zählende Gut in den Besitz der Gesellschaft Assurances Générales de France (Allianz) über und zählt seitdem zu den besten Cru Bourgeois.

JAHRGANG:

Wundervoll reif! Dem kühlen und feuchten Frühling gefolgt vom heißen und trockenen Sommer verdanken wir eine der besten Ernten der letzten 20 Jahre. Ein außergewöhnlich hoher Zucker- und Tanningehalt für einen üppigen, reichen und fülligen Wein.
WEINLESEBEGINN: 28. September

WEINBERG:

- **Rebfläche:** 190 Hektar.
- **Böden:** Feiner Kiesboden und kiesartiger Lehm-Sandboden.
- **Pflanzdichte pro Hektar:** Zu 100% 6.600 Rebstöcke pro Hektar.
- **Durchschnittsalter der Rebstöcke** 28 Jahre.

REBSORTEN:

- **60% Cabernet Sauvignon** für Struktur, Bouquet und Frucht
- **40% de Merlot** für Rundheit und Fülle.

WEINBEREITUNG:

Traditionell mit einer durchschnittlich dreiwöchigen Maischegärung.
Ausbau in Eichenfässern über 12 bis 14 Monate.

VERKOSTUNGSNOTEN:

Sehr dunkles Rubinrot mit purpurnen Reflexen. Viel Schmelz mit Noten von Vanille, Zimt, Tamarinde, Ingwer und Dörrobst (Feigen, Datteln). Im Mund ungemein dicht und mächtig. Rassig, mit einer fülligen Tanninstruktur. Am Gaumen unendlich lang, sehr gelungenes Gleichgewicht zwischen Frucht, Tanninen und Säure.

Fast schon jetzt trinkreif!

2 Stunden vor der Verkostung dekantieren.

Lagerpotenzial bis 2020

MEDAILLEN UND AUSZEICHNUNGEN:

91 DE NEIL MARTIN
(WINE ADVOCATE/PARKER)
MUNDUS VINI SILBER

NOTIZEN



NOTIZEN
NOTIZEN
NOTIZEN