



# CHÂTEAU TOUR SAINT CHRISTOPHE Grand Cru Classé 2022

Art. Nr.: 2670422

**Hersteller:** Château Tour Saint Christophe, St. Emilion

**Land:** Frankreich

**Region (Betriebssitz):** Bordeaux

**Gebiet (Betriebssitz):** Saint-Émilion

**Jahrgang:** 2022

**Rebsorte:** Merlot, Cabernet Franc

**Reife:** bis 2040

**Kategorie:** Rotwein

**Süße:** Trocken

## **Bewertung:**

**Robert Parker Wine Advocate:** 93

**Falstaff:** 94

**James Suckling:** 95-96

## **Speiseempfehlung:**

**Rind:** Geschmort/Gedünstet

**Käse:** Rotschmierkäse

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Einzelflaschenpreis: € 46.30**

## **Verkostnotiz**

**JAMES SUCKLING:** "Iodine, crushed stone, salt, oyster shell, ink pot. Fascinating. The palate is medium- to full-bodied with a firm framing of fruit, with fine tannins and electric acidity. Exceptional. pH of 3.48 with just under 15% alcohol. Still thinking about this."

**ROBERT PARKER - THE WINE ADVOCATE:** "Exhibiting notions of dark berries, blackberries and licorice, the 2022 Tour Saint Christophe is medium to full-bodied and has an enveloping texture with a fleshy core of fruit and powdery tannins leading to a long, rather concentrated finish. This blend of 80% Merlot and 20% Cabernet Franc from vines planted on clay-limestone soil is a real success." - William Kelley

**FALSTAFF:** "Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Schokolade, reife Herzkirschen, etwas Lakritze, feine Edelholznancen, kandierte Orangenzesten, einladendes Bukett. Saftig, elegant, feine Kirschrucht, finessenreich strukturiert, mineralisch-kalkig, kühler Stil, bleibt gut haften, zeigt Potenzial, gutes Reifepotenzial." - Peter Moser