



Pavillon Rouge

du Château Margaux, Margaux AOC

Viel mehr als ein Zweitwein

Beschreibung:

Streng genommen handelt es sich beim Pavillon Rouge eher um den zweiten Wein von Château Margaux als um einen klassischen Zweitwein. Die Qualität ist der des ersten Weins mittlerweile sehr nahe gekommen, da alle beteiligten Parzellen vor nicht allzu langer Zeit noch zur Assemblage des Grand Vin beigetragen haben. Auch wenn der Pavillon Rouge hinsichtlich Komplexität und Tiefe nicht ganz an den Premier Cru heranreicht, so ist doch die "Magie" von Margaux – das verführerische Aromenspiel und das subtile Gleichgewicht von Kraft und Sanftheit – bei jedem Schluck spürbar.

Aromenprofil:

Purpur mit rubinrotem Rand. Verführerische Nase nach reifen Brombeeren, Alpenheidelbeeren, Cassiswürze und frischem Rosmarin. Am mittleren Gaumen mit samtiger Textur, anschmiegsame Tannine, wirken absorbiert, stützende Rasse, konsequent und dicht. Im gebündelten geradlinigen Finale schwarzbeerige Konturen, Estragon und helles Edelholz.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Margaux

Produzent: Margaux AOC

Alkoholgehalt: 14.0%

Artikelnummer: 0500723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pavillon Rouge

du Château Margaux
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 97/100, Vinum 95/100, Score 18.5/20
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.