



## Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

Gehört zu den besten fünf Weinen des Jahrgangs

### **Beschreibung:**

Jahrgänge, die auf «5» enden, haben in Bordeaux schon oft Geschichte geschrieben – und auch 2025 fügt sich nahtlos in diese Reihe ein, mit einer vollkommen eigenständigen Handschrift. Geprägt von einem trockenen Sommer und aussergewöhnlich niedrigen Erträgen von rund 22 hl/ha zählt dieser Jahrgang zu den kleinsten der vergangenen Jahrzehnte. Entscheidend für die herausragende Qualität dieser Ernte war dabei die Geduld im Weinberg: Es wurde bewusst nichts forciert, sondern auf den Moment gewartet, in dem Reife und Balance optimal zusammengefunden haben. Gleichermassen bemerkenswert war auch die Konsequenz bei der Selektion: Die besten Parzellen lieferten Trauben von solcher Ausdruckskraft und Tiefe, dass die Anforderungen nochmals geschärft wurden und letztlich nur rund 37% der Ernte Eingang in den Grand Vin von Château Margaux fanden. Ein magischer Margaux – Gänsehaut garantiert!

### **Aromenprofil:**

Feinsinniges Parfüm, unglaubliche Finesse, Wildkirsche, Hauch Veilchen, heller Tabak. Im zweiten Ansatz Preiselbeersaft, zarter Irisduft und Lakritze. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, tänzerischer Rasse, engmaschigem Tanningerüst, trainiertem Körper. Im konzentrierten, nicht enden wollenden Finale schwarzbeerige Konturen, Estragon, Finesse pur, gepaart mit königlicher Adstringenz.

### **Passt zu:**

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Margaux

**Produzent:** Margaux AOC

**Trinkreife:** 2030-2070

**Artikelnummer:** 0459025

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Margaux

1er Cru Classé  
Margaux AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** WeinWisser 20/20, Decanter 98/100, Falstaff 100/100, James Suckling 98-99/100, Parker 97-100/100, Vinum 99/100, Score 20/20  
**Trinkreife:** 2030-2070  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.