

Château Malescot St-Exupéry

3e Cru Classé, Margaux AOC

Best of the trilogy vintages? Suckling

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Sehr dunkles Purpur mit schwarzer Mitte und zartem lila Rand. Betörendes Bouquet mit frischgepflückter schwarzer Johannisbeere, Veilchenparfüm und parfümierter Pfeifentabak, dahinter Lakritze, dunkles Edelholz und dunkle Schokotrüffel. Am vielschichtigen Gaumen mit seidiger Textur, feinkörniger Extraktfülle, engmaschigem Tanningerüst; balancierte Rasse und muskulöser Körper. Im gebündelten langanhaltenden Finale edle Cassiswürze, dunkles Graphit und zarte Adstringenz. Trilogie komplettiert und kann noch zulegen.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Margaux
Produzent:	Margaux AOC
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	2028-2048
Artikelnummer:	0164320



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Malescot St-Exupéry

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 97/100, Antonio Galloni 95/100, Decanter 92/100, Parker 95-97/100, WeinWisser 18+/20, Score 18.5/20
Trinkreife:	2028-2048
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.