Château Marquis de Terme

4e Cru Classé, Margaux AOC

Top-Wert aus Margaux

Beschreibung:
Auf einem zentralen Plateau gelegen, befinden sich die 40 Hektar Rebfläche von Marquis de Terme auf tiefen, gut durchlässigen Kiesböden, die so typisch für diese Appellation sind und den Weinen ihren besonderen Charakter verleihen. In den Rebbergen gibt Cabernet Sauvignon den Ton an, ergänzt von Merlot und Petit Verdot. Alle Parzellen werden ökologisch bewirtschaftet, separat gemanagt und in Beton-, Holz- sowie thermoregulierten Edelstahltanks ohne Pumpen rein mit Schwerkraft vinifiziert. Kaltmazeration, Vergärung mit natürlichen Hefen und Weinbereitung ohne Sulfite – hier ist alles state-of-the art und das schmeckt man auch!
Degustationsnotiz:

Passt zu:
Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.
Servierempfehlung:
Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Margaux
Produzent:	Margaux AOC
Alkoholgehalt:	13.0%
Artikelnummer:	0216717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Marquis de Terme

4e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 86/100
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch