



Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

Limitierte Rarität vom Spitzenjahrgang 2006

Beschreibung:

Mit beeindruckender Konstanz produziert man bei Château Margaux die besten Weine der gesamten Appellation. Auf seltene Art und Weise verbindet dieser Premier Cru Finesse, Eleganz und Frische mit Dichte, Intensität und einer unvergleichlichen Struktur. Filigran und kraftvoll – das ist hier kein Widerspruch, sondern unterstreicht den Spannungsbogen und den einzigartigen Charakter dieses aristokratischen Rotweins. Das Geheimnis liegt in den Weinbergsböden von Château Margaux, die aus einer teilweise bis zu elf Meter dicken Schicht mittlerer und feiner Kiesel bestehen, die in der Eiszeit von der Garonne abgelagert wurden. Dadurch ist nicht nur ein hervorragender Wasserabzug gewährleistet, sondern sind die Reben auch zu einer besonders tiefen Wurzelbildung gezwungen, was sich in aussergewöhnlichem Aromenreichtum und tiefer Mineralik widerspiegelt.

Degustationsnotiz:

Mittleres Purpur-Rubin, aufhellender Rand. Sehr dichtes Bouquet, Maulbeeren, Preiselbeeren und eine Spur Johannisbeeren, welche dem dicht beschichteten Nasenbild eine schöne Vielseitigkeit und auch Frische verleihen, darunter Trüffelnoten, Edelhölzer und einen fein pfeffrig. Im Gaumen zeigen sich Rasse und Finessen gleichzeitig, das Fruchtspiel bleibt bei vielen, verschiedenen roten Beeren, noch fein mehlig Fluss auf der Zunge.

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%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 87% Cabernet Sauvignon, 11% Merlot, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0459006

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Margaux

1er Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Wine Spectator 95/100, Parker 94/100, WeinWisser 19/20, Score 20/20
Rebsorte(n):	87% Cabernet Sauvignon, 11% Merlot, 2% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
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.