



## Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

Ein Meisterwerk von Mensch und Natur

### 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:

Tiefes Purpur. Das Bouquet zeige eine feine, pflaumige Süsse, unterlegt mit Edelhölzer, dunkle Rosen. Dominikanischer Tabak und feinen Malzspuren welche das Bouquet abbinden. Im Gaumen feinfüllig mit elegant stützender Adstringenz, im Innern mit floralen, aber doch reifen Cabernetnoten, schwarzer Pfeffer, Brombeeren und Lakritze, langes Finale. Ein kleines Wunder in einem so extrem schwierigen Jahr, was die Theorie der rettenden Superterroirs erklärt. Normalereise macht ja der Merlot eine süßliche Prise Erotik im Blend im Blend - jetzt ist es halt ein sensationelles Cabernet-Steak ohne Sauce.

### Passt zu:

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

### Servierempfehlung:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Margaux

**Produzent:** Margaux AOC

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2046

**Rebsorte(n):** 94% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0459013

## Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Margaux

1er Cru Classé  
Margaux AOC

**Herkunft:**

Frankreich

**Ratings:**

James Suckling 94–95/100, René Gabriel 18/20,  
Score 20/20

**Rebsorte(n):**

94% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc,  
1% Petit Verdot

**Trinkreife:**

Jetzt bis 2046

**Alkoholgehalt:**

13.0%

**Servier:**

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren.  
Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren  
und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert  
werden soll.