



## 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:

Purpur mit rubinrotem Rand. Ein royales Parfüm nach schwarzen Johannisbeeren, Sandelholz und Brasiltabak. Im zweiten Ansatz Brombeeren, Sternanis und verführerischer Irisduft. Am königlichen

Gaumen mit seidiger Textur, kakaoartigem Tannin und perfekt stützender Rasse, die der Delikatesse Halt und Länge gibt. Im gebündelten, nicht enden wollenden Finale ein Feuerwerk von kleinen schwarzen Beeren, Graphitspuren, dunkler tiefgründiger Terroirwürze; die perfekte Symbiose aus beeindruckender Balance und der eindrücklichen Intensität der Rasse katapultiert den Wein auf den 1. Platz in der Appellation! Erinnert stark an den Jahrgang 2009 mit einem Tick mehr Frische und an 1996 aufgrund der perfekten Cabernet-Reife! - WeinWisser

### 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

**Ausbau:** 24 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Trinkreife:** 2028–2065

**Rebsorte(n):** 90% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0459019

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Margaux

1er Cru Classé  
Margaux AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	James Suckling 100/100, Antonio Galloni 98-100/100, Jeb Dunnuck 97-100/100, Parker 100/100, WeinWisser 20/20, Score 20/20
<b>Rebsorte(n):</b>	90% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	2028-2065
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.