



Pavillon Rouge

du Château Margaux, Margaux AOC

Philippe liebt den klassischen Stil

Beschreibung:

Streng genommen handelt es sich beim Pavillon Rouge eher um den zweiten Wein von Château Margaux als um einen klassischen Zweitwein. Die Qualität ist der des ersten Weins mittlerweile sehr nahe gekommen, da alle beteiligten Parzellen vor nicht allzu langer Zeit noch zur Assemblage des Grand Vin beigetragen haben. Auch wenn der Pavillon Rouge hinsichtlich Komplexität und Tiefe nicht ganz an den Premier Cru heranreicht, so ist doch die "Magie" von Margaux – das verführerische Aromenspiel und das subtile Gleichgewicht von Kraft und Sanftheit – bei jedem Schluck spürbar.

Degustationsnotiz:

Purpur mit rubinrotem Rand. Verführerische Nase nach reifen Brombeeren, Alpenheidelbeeren, Cassiswürze und frischem Rosmarin. Am mittleren Gaumen mit samtiger Textur, anschmiegsame Tannine, wirken absorbiert, stützende Rasse, konsequent und dicht. Im gebündelten geradlinigen Finale schwarzbeerige Konturen, Estragon und helles Edelholz.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Margaux

Produzent: Margaux AOC

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2045

Rebsorte(n): 75% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 5% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0500720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pavillon Rouge

du Château Margaux
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 96-97/100, Antonio Galloni 94/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnuck 94/100, Parker 93+/100, WeinWisser 18+/20, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	75% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 5% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.