



Château Marquis d'Alesme

3e Cru Classé, Margaux AOC

Grossartig wie noch nie zuvor, mit klarer Tendenz nach oben

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit schwarzer Mitte und violetter Rand. Konzentriertes Bouquet mit einer Breitseite Cassis und Wildkirschen. Im zweiten Ansatz Lakritze und heller Tabak. Am stoffigen Gaumen mit seidiger Textur, kräftigem Körper und sehr verlangenden Tanninen, leicht aufräufend. Im aromatischen, langanhaltenden Finale getrocknete schwarze Beeren und Holundersaft.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Margaux

Produzent: Margaux AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2050

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0763418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Marquis d'Alesme

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 97/100, Antonio Galloni 94/100, Decanter 94/100, Falstaff 93/100, James Suckling 94-95/100, Neal Martin 94/100, Parker 95+/100, Wine Spectator 95/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.