



## 2016 Pavillon Rouge

du Château Margaux, Margaux AOC

**Degustationsnotiz:**

Purpurgranat mit violetterm Rand. Dichtes, blaubeeriges Bouquet, dahinter duftige Veilchen und Pflaumenhaut. Am mittleren Gaumen mit stoffiger Textur, dabei hochelegant und viel Delikatesse zeigend, endet mit viel Frische auf Cassis- und Earl Grey-Noten. Sehr gut!

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Margaux
<b>Produzent:</b>	Château Margaux
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 95/100, Parker 93+/100, Wine Enthusiast 94-96/100
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Artikelnummer:</b>	0500716

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pavillon Rouge**

du Château Margaux  
Margaux AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 95/100, Parker 93+/100, Wine  
Enthusiast 94–96/100  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2040  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge  
Weine können mit dem Dekantieren noch  
zulegen.