



2018 Pavillon Rouge du Château Margaux, Margaux AOC

Kann noch zulegen

Degustationsnotiz:

69 % Cabernet Sauvignon, 19 % Merlot, 9 % Petit Verdot, 3 % Cabernet Franc. Granat mit violetterm Rand. Verhaltener Waldbeerbouquet, dahinter Cassis und Veilchen sowie Lakritze. Am kräftigen Gaumen mit stützendem Tannin und reifem, fleischigem Extrakt. Im aromatischen, fein spröden Finale stützende Mineralik, etwas Graphit und getrocknete Wildkirschen. Kann noch zulegen.

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
Region:	Bordeaux
Subregion:	Margaux
Produzent:	Château Margaux
Bewertung(en):	James Suckling 95-96/100, Parker 93-95/100, Wine Spectator 93/100, WeinWisser 18+/20, Jeb Dunnock 93-95/100
Ausbau:	20 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	2025–2042
Rebsorte(n):	69% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 9% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0500718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pavillon Rouge

du Château Margaux
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 95-96/100, Parker 93-95/100, Wine Spectator 93/100, WeinWisser 18+/20, Jeb Dunnock 93-95/100
Rebsorte(n): 69% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 9% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Trinkreife: 2025–2042
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 20 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.