



2016 Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

Degustationsnotiz:

Purpurgranat mit violetterm Rand. Dichtes Parfüm mit viel Veilchen und Cranberry, dahinter rote Kirsche. Am Gaumen mit seidiger Textur, wunderschön reifem Tannin und zarter Adstringenz. Im langen Finale mit viel Margaux-Eleganz, reinstem Himbeermark, Preiselbeeren und feiner Würze. Besticht durch seine royale Art. Ganz grosser Margaux, der im Bouquet an den grandiosen 1985er erinnert.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Subregion: Margaux

Produzent: Château Margaux

Bewertung(en): Parker 99/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 97–100/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnock 97+/100, James Suckling 99/100

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: 2030–2060

Artikelnummer: 0459016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Margaux

1er Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 99/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 97–100/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnock 97+/100, James Suckling 99/100
Trinkreife: 2030–2060
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.