



## 2024 Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

Kann noch zulegen

### Beschreibung:

Auch bei Château Margaux war der Jahrgang 2024 von den anhaltend feuchten Wetterbedingungen geprägt. Insbesondere auf den gut drainierten Kiesböden sind dennoch exzellente Trauben gewachsen, doch der Ertrag lag mit 30 Hektolitern pro Hektar auch hier ausgesprochen niedrig. Nach einer intensiven und hochselektiven Lese haben es gerade mal 46% der Weinbeeren in den Grand Vin geschafft. Die 2024er-Cuvée von Château Margaux setzt sich aus 93 % Cabernet Sauvignon, 5 % Merlot, 1 % Petit Verdot und 1 % Cabernet Franc, zu 100% in neuen Barriques ausgebaut. Aktuell wirkt der Wein noch ein wenig brav, zeigt aber schon deutlich seine faszinierende Balance von Finesse und Intensität – "die gleiche Konzentration wie 1996 und 1990", meint der technische Direktor Philippe Bascaules.

### Degustationsnotiz:

Verführerisches Parfüm, frischer Schattenmorellensaft, rotes Cassis und betörender Irisduft. Im zweiten Ansatz roter Johannisbeernektar und Blutorangenzeste. Am geradlinigen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, trainiertem Körper. Im konzentrierten Finale Preiselbeere, Wildkirsche und tiefschürfende Terroirwürze.

### 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):** WeinWisser 19+/20, Decanter 97/100, James Suckling 97–98/100, Score 20/20, Vinum 97/100

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Trinkreife:** 2030–2070

**Rebsorte(n):** 93% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 1% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0459024

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Margaux**

1er Cru Classé  
Margaux AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** WeinWisser 19+/20, Decanter 97/100, James Suckling 97–98/100, Score 20/20, Vinum 97/100  
**Rebsorte(n):** 93% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 1% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** 2030–2070  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrique  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.