2010 Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

Vielleicht eine Reinkarnation des legendären 1900ers

Beschreibung:
Mit beeindruckender Konstanz produziert man bei Château Margaux die besten Weine der gesamten Appellation. Auf seltene Art und Weise verbindet dieser Premier Cru Finesse, Eleganz und Frische mit Dichte, Intensität und einer unvergleichlichen Struktur. Filigran und kraftvoll – das ist hier kein Widerspruch, sondern unterstreicht den Spannungsbogen und den einzigartigen Charakter dieses aristokratischen Rotweins. Das Geheimnis liegt in den Weinbergsböden von Château Margaux, die aus einer teilweise bis zu elf Meter dicken Schicht mittlerer und feiner Kiesel bestehen, die in der Eiszeit von der Garonne abgelagert wurden. Dadurch ist nicht nur ein hervorragender Wasserabzug gewährleistet, sondern sind die Reben auch zu einer besonders tiefen Wurzelbildung gezwungen, was sich in aussergewöhnlichem Aromenreichtum und tiefer Mineralik widerspiegelt.
Degustationsnotiz:
Leuchtendes Rubin-Purpur mit satter Mitte. Faszinierendes Bouquet voller Noblesse und parfümierter Süsse, Veilchen, Maulbeeren, Kirschen, Cassis und eine Menge verschiedener Edelhölzer, leicht nussig im Untergrund mit einem warmen Touch Arabica-Kaffee darüber, zarteste Kokosnoten im Hintergrund. Samtig-seidiger Gaumenbeginn, auch hier wieder eine berauschende Süsse in den Tanninen zeigend, parfümiert im Innern mit einem Hauch Dörrbananen, Zedernholz, perfekte Adstringenz.
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):	James Suckling 100/100, Parker 96–98/100, René Gabriel 20/20
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2060
Rebsorte(n):	90% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot, 1.5% Cabernet Franc, 1.5% Petit Verdot
Artikelnummer:	0459010

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Margaux

1er Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 100/100, Parker 96–98/100, René Gabriel 20/20
Rebsorte(n):	90% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot, 1.5% Cabernet Franc, 1.5% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2060
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch