



## 2013 Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

Ein Meisterwerk der Natur

### 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:

Tiefes Purpur. Das Bouquet zeige eine feine, pflaumige Süsse, unterlegt mit Edelhölzer, dunkle Rosen. Dominikanischer Tabak und feinen Malzspuren welche das Bouquet abbinden. Im Gaumen feinfällig mit elegant stützender Adstringenz, im Innern mit floralen, aber doch reifen Cabernetnoten, schwarzer Pfeffer, Brombeeren und Lakritze, langes Finale. Ein kleines Wunder in einem so extrem schwierigen Jahr, was die Theorie der rettenden Superterroirs erklärt. Normalerweise macht ja der Merlot eine süssliche Prise Erotik im Blend im Blend - jetzt ist es halt ein sensationelles Cabernet-Steak ohne Sauce.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Margaux
<b>Produzent:</b>	Château Margaux
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 94–95/100, René Gabriel 18/20
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2046
<b>Rebsorte(n):</b>	94% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
<b>Artikelnummer:</b>	0459013

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Margaux

1er Cru Classé  
Margaux AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 94–95/100, René Gabriel 18/20  
**Rebsorte(n):** 94% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc,  
1% Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2046  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.