



Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

Une rareté disponible en quantité limitée, du grand millésime 2006

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:

Robe au pourpre-rubis moyen, disque plus clair. Bouquet très dense; parfums de mûre et d'airelle et une touche de raisinet qui confère diversité et fraîcheur à ce nez particulièrement complexe. Notes de truffe et de bois précieux. En bouche, une finesse racée domine, la palette aromatique exprime les petits fruits rouges en abondance. Sur la langue, sa texture est presque fourrée.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: Mar

Produzent: Margaux AOC

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2040

Cépage(s): 87% Cabernet Sauvignon, 11% Merlot, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0459006

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Margaux

1er Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	France
Notation:	Wine Spectator 95/100, Parker 94/100, WeinWisser 19/20, Score 20/20
Cépage(s):	87% Cabernet Sauvignon, 11% Merlot, 2% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2040
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.