



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:

Violet, rubis sur le disque. Un parfum royal de cassis, de bois de santal et de tabac brésilien. Dans le deuxième nez, des mûres, de l'anis étoilé et une séduisante touche d'iris. Bouche régalière à la texture soyeuse, aux tannins cacaotés et au caractère en parfait soutien, ce qui donne à la délicatesse longueur et tenue. Un feu d'artifice de petites baies noires, des traces de graphite, des notes profondes de terroir dans la finale complexe qui semble ne pas vouloir se terminer;

la symbiose parfaite entre l'impressionnant équilibre et la remarquable intensité de son caractère catapulte le vin à la 1ère place de l'appellation ! Rappelle fortement le millésime 2009 avec un peu plus de fraîcheur et le 1996 grâce à la parfaite maturité du Cabernet ! - WeinWisser

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

Elevage: 24 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: 2028-2065

Cépage(s): 90% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0459019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Margaux

1er Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 100/100, Antonio Galloni 98-100/100, Jeb Dunnuck 97-100/100, Parker 100/100, WeinWisser 20/20, Score 20/20
Cépage(s):	90% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
A boire:	2028-2065
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
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.