

Château Malescot St-Exupéry

3e Cru Classé, Margaux AOC

Best of the trilogy vintages? Suckling

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Porpora molto scuro con centro nero e disco lilla tenue. Un bouquet ammaliante di ribes nero appena colto, violette e tabacco da pipa profumato, seguito da liquirizia, legni pregiati e tartufi di cioccolato fondente. Al palato ha una consistenza setosa, una pienezza estrattiva leggermente granulosa, tannini stretti, un equilibrio robusto e un corpo muscoloso. I sapori di ribes nero sono ripresi nel finale compatto e persistente, con note di grafite e una delicata astringenza. La trilogia è completa e può ancora evolvere.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Mar

Produttore: Margaux AOC

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: 2028-2048

Artikelnummer: 0164320



Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Malescot St-Exupéry

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 97/100, Antonio Galloni 95/100,
Decanter 92/100, Parker 95-97/100,
WeinWisser 18+/20, Score 18.5/20
Da bere: 2028-2048
Vol. alcolici: 14.0%
Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento:
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,
assaggiare il vino e decidere se è il caso di
decentarlo.