



Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

Un Margaux regale e raffinato

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:

Solo un terzo della produzione è stato selezionato come grand vin. Colore granato porpora saturo, denso al centro, con riflessi lilla sul disco. Bouquet dolce con sentori di frutti di bosco appena colti e frutta secca, note di granatina, ciliegie stufate e fini toni lattici che conferiscono al naso molta ricchezza e un'elegante rotondità. Al palato è setoso, sempre con infiniti sapori di frutti rossi ben zuccherati.

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. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Margaux

Produttore: Margaux AOC

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: 2026-2058

Artikelnummer: 0459015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Margaux

1er Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 100/100, Jeb Dunnuck 100/100, Parker 99/100, Score 20/20
Da bere:	2026-2058
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	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.