



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:

Un bouquet denso e complesso di ribes nero, iris delicato e grafite. Il secondo naso rivela note di nettare di ribes rosso, tabacco biondo e violetta. Un palato regale, vellutato e setoso, impetuoso e vibrante, con un estratto ricco e maturo e un corpo teso. Divina astringenza nel finale interminabilmente raffinato di piccoli frutti neri, con un tocco minerale.

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

Allevamento: 20 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Varietà d'uva: 90% Cabernet Sauvignon, 4% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0459018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Margaux

1er Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 100/100, Antonio Galloni 98+/100, Falstaff 98/100, Jeb Dunnuck 100/100, Neal Martin 96/100, Parker 97-100/100, Wine Spectator 98/100, Score 20/20
Varietà d'uva:	90% Cabernet Sauvignon, 4% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	20 Mesi in barrique
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.