



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:

Viola, rubino sul disco. Una fragranza regale di ribes nero, legno di sandalo e tabacco brasiliano. Al secondo naso, more, anice stellato e un tocco seducente di iris. Un palato regale con una consistenza setosa, tannini profumati di cacao e un carattere perfettamente solidale, che conferisce alla delicatezza lunghezza e tenuta. Un fuoco d'artificio di piccoli frutti neri, tracce di grafite, note profonde di terroir nel complesso finale che sembra non avere fine;

la perfetta simbiosi tra l'impressionante equilibrio e la notevole intensità del suo carattere catapulte il vino al 1° posto nella denominazione! Ricorda fortemente l'annata 2009 con un po' più di freschezza e la 1996 grazie alla perfetta maturazione del Cabernet! - WeinWisser

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: Margaux

Produttore: Margaux AOC

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: 2028-2065

Varietà d'uva: 90% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0459019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Margaux

1er Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 100/100, Antonio Galloni 98-100/100, Jeb Dunnuck 97-100/100, Parker 100/100, WeinWisser 20/20, Score 20/20
Varietà d'uva:	90% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Da bere:	2028-2065
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 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.