



Château Marquis d'Alesme

3e Cru Classé, Margaux AOC

Grossartig wie noch nie zuvor, mit klarer Tendenz nach oben

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Viola estremamente scuro con centro nero e disco viola. Bouquet concentrato dominato da ribes nero e ciliegie selvatiche, con liquirizia e leggero tabacco al secondo naso. Corposo, di consistenza setosa, rivela un corpo potente e tannini molto impegnativi e leggermente ruvidi. Bacche nere secche e succo di sambuco nel finale aromatico e persistente.

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: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2026-2050

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

Artikellnummer: 0763418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Marquis d'Alesme

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 97/100, Antonio Galloni 94/100, Decanter 94/100, Falstaff 93/100, James Suckling 94-95/100, Neal Martin 94/100, Parker 95+/100, Wine Spectator 95/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Da bere:	2026-2050
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
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.