

2016 Château Malescot St-Exupéry

3e Cru Classé, Margaux AOC

Besser als 2015!



Nota di degustazione:

Dunkles Granat mit satter Mitte und violetten Reflexen. Zarter Beginn mit Wildkirsche und Kirschtobak, dahinter schwarze Johannisbeere. Am festen Gaumen mit kräftigem Tanningerüst und guter Frische, Schattenmorellen im Rückaroma und ein sehr langes gebündeltes Finale, mit sehr guten Anlagen und Potenzial. Kann noch zulegen.

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boeuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Margaux

Produttore:

Château Malescot St-Exupéry

Valutazioni:

James Suckling 97/100, Parker 95/100, Wine Enthusiast 92-94/100, Wine Spectator 92-95/100, Antonio Galloni 92-95/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 96/100

Vinificazione:

15 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

2025–2048

Varietà d'uva:

50% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Numero di articolo:

0164316

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Malescot St-Exupéry

3e Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Parker 95/100, Wine Enthusiast 92-94/100, Wine Spectator 92-95/100, Antonio Galloni 92-95/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 96/100
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Maturità:	2025–2048
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.