

2019 Château Malescot St-Exupéry

3e Cru Classé, Margaux AOC

Top-Leistung dieses Jahr!

Nota di degustazione:

Sattes Purpurrot mit undurchsichtiger Mitte. Filigranes Bouquet mit reifen roten Kirschen, dahinter edle Cassiswürze, dunkle Schokotrüffel und Lakritze. Am kräftigen Gaumen mit engmaschigem Tanningerüst und durchtrainiertem Körper, sandiges Extrakt. Im gebündelten Finale mit tiefgründiger Mineralik, Bleistiftmine und schwarzen Oliven.

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. 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 96/100, Neal Martin 95–97/100, Parker 94/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 94–96/100

Vinificazione:

im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

2025–2045

Varietà d'uva:

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Numero di articolo:

0164319



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Malescot St-Exupéry

3e Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Neal Martin 95–97/100, Parker 94/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 94–96/100
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Maturità:	2025–2045
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.