

2010 Château Malescot St-Exupéry

3e Cru Classé, Margaux AOC

Wieder auf Top-Niveau - wie der Jahrgang 2009



Nota di degustazione:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Vielschichtiges, parfümiertes Bouquet, Holunderblüten, Brombeeren, Heidelbeeren, zeigt eine tolle Tiefe. Feiner Gaumen, seidige Tannine, die Fruchtaromatik bewegt sich zwischen blauen und schwarzen Beeren, gut stützende Säure im Innern, was dann dem Wein auch eine imposante Länge beschert.

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:

Parker 95/100, René Gabriel 18/20, James Suckling 95/100

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2040

Varietà d'uva:

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

Numero di articolo:

0164310

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Malescot St-Exupéry

3e Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 95/100, René Gabriel 18/20, James Suckling 95/100
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2040
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.