



2012 Château Marquis d'Alesme

3e Cru Classé, Margaux AOC

Ein charaktvoller Marquis der neuen Generation

Nota di degustazione:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Tiefgründiges Bouquet, viel schwarze Beeren, darunter Teernoten und ein Hauch Geraniol von einer möglichen Cabernet-Unterreife zeigend. Im Gaumen ein massives Paket, tolle Konzentration aufweisend, die Tannine sind verlangend und geben dem Wein ein versprechendes Potential, im Finale Maulbeeren und Lakritze. Ein charaktvoller Marquis der neuen Generation und in dieser neuen Epoche war er noch nie so gut!

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 Marquis Alesme
Valutazioni: René Gabriel 18/20
Gradazione alcolica: 13.0 %
Maturità: 2020–2042
Varietà d'uva: 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc

Numero di articolo: 0763412

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Marquis d'Alesme

3e Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 18/20
Varietà d'uva:	60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc
Maturità:	2020–2042
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.