



Château Marquis d'Alesme

3e Cru Classé, Margaux AOC

Finesse & Kraft in perfekter Symbiose

Beschreibung:

Aromenprofil:

Sattes Purpurgranat mit violetterm Rand. Reife Nase mit Pflaumen und Schattenmorellen, dahinter viel duftiges Cassis. Sehr mächtiger Gaumen mit engmaschigem Tanningerüst – was für eine Kraft hat dieser Wein! Straff gewoben mit süssem Extrakt zeigt er sich als Kraftprotz mit explodierendem, langem Finale auf Blaubeeren. Hat mich dieses Jahr voll überzeugt!

Passt zu:

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

Temperatur:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Margaux

Produzent: Margaux AOC

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2048

Artikelnummer: 0763416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Marquis d'Alesme

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Jeb Dunnock 96/100, Antonio Galloni 91-94/100,
James Suckling 93/100, Parker 92-94/100, Score
18/20, Wine Spectator 91-94/100
Trinkreife: Jetzt bis 2048
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.