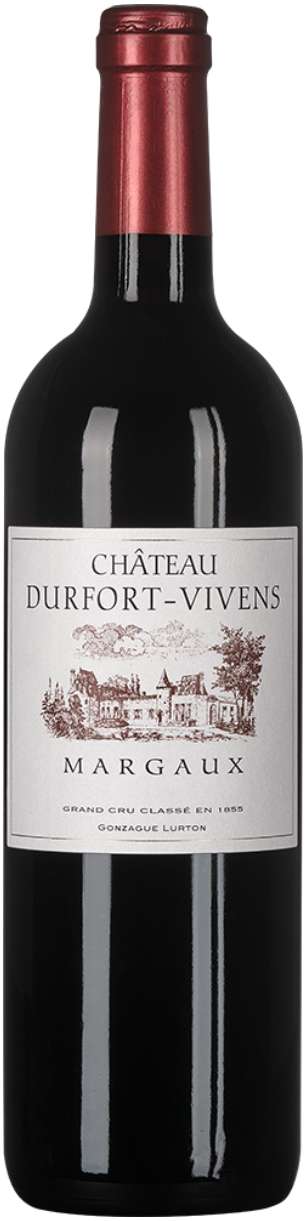


Château Durfort-Vivens

2e Cru Classé, Margaux AOC

Margaux aus einem Jahrhundertjahrgang

Beschreibung:
Dieser Deuxième Cru Classé aus dem grossen Bordeaux-Jahrgang 2010 zeichnet sich durch aussergewöhnliche Konzentration und eine wunderbar bewahrte Frische aus. Die Grundlage dafür bilden die tiefgründigen Kieskuppen von Margaux, Cantenac und Soussans, auf denen Château Durfort-Vivens in unmittelbarer Nachbarschaft zu Château Margaux und Palmer seit vielen Jahren herrlich elegante Weine von guter Substanz erzeugt. Warme, sonnige Tage und kühle Nächte ermöglichten 2010 eine vollständige Reife der Trauben. Die über drei Wochen verteilte Lese erlaubte es zudem, jede Parzelle zum optimalen Zeitpunkt zu ernten. Im Glas verbindet Château Durfort-Vivens dunkle Frucht und feine Würze mit einer nach wie vor markanten Tanninstruktur, die durch den Ausbau in Eichenfässern verfeinert wurde und während der langen Flaschenreife an Geschmeidigkeit gewonnen hat. Dichte, Kontur und kontrollierte Kraft prägen diesen klassischen Margaux, der sich aktuell in schöner Trinkreife präsentiert und zugleich noch vielversprechende Reserven zeigt.
Aromenprofil:
Dunkles Granat mit sanft violetten Reflexen. Beeriges, leicht dropshaftes Bouquet, roter Holunder und Weichselkirschenote. Im Gaumen sehr elegant, feine, samtene Tannine, im Extrakt eine feinsandige Note, langer, aromatischer Nachhall.
Passt zu:
Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Margaux
Produzent:	Margaux AOC
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Rebsorte(n):	74% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 4% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0473610

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Durfort-Vivens

2e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Neal Martin 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	74% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 4% Cabernet Franc
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch