

Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

Ein Meisterwerk von Mensch und Natur

Beschreibung:
Mit beeindruckender Konstanz produziert man bei Château Margaux die besten Weine der gesamten Appellation. Auf seltene Art und Weise verbindet dieser Premier Cru Finesse, Eleganz und Frische mit Dichte, Intensität und einer unvergleichlichen Struktur. Filigran und kraftvoll – das ist hier kein Widerspruch, sondern unterstreicht den Spannungsbogen und den einzigartigen Charakter dieses aristokratischen Rotweins. Das Geheimnis liegt in den Weinbergsböden von Château Margaux, die aus einer teilweise bis zu elf Meter dicken Schicht mittlerer und feiner Kiesel bestehen, die in der Eiszeit von der Garonne abgelagert wurden. Dadurch ist nicht nur ein hervorragender Wasserabzug gewährleistet, sondern sind die Reben auch zu einer besonders tiefen Wurzelbildung gezwungen, was sich in außergewöhnlichem Aromenreichtum und tiefer Mineralik widerspiegelt.

Aromenprofil:
Dicht verwobenes tiefgründiges Bouquet, edle Cassiswürze, zarter Iris-Duft und Graphit. Im zweiten Ansatz roter Johannisbeernektar, heller Tabak und Veilchen. Am royalen Gaumen mit samtig seidiger Textur, reifer Extraktfülle, vibrierender Rasse und engmaschigem Körper. Im nicht enden wollenden noblen Finale mit kleinen schwarzen Beeren, dunkler Mineralik und königlicher Adstringenz.

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:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Rebsorte(n):	90% Cabernet Sauvignon, 4% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Artikelnummer:	0459018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Margaux

1er Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 100/100, Antonio Galloni 98+/100, Falstaff 98/100, Jeb Dunnuck 100/100, Neal Martin 96/100, Parker 97–100/100, Wine Spectator 98/100, Score 20/20
Rebsorte(n):	90% Cabernet Sauvignon, 4% Merlot, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 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