Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

Dieser Margaux weiß zu überzeugen

Beschreibung:
Auch bei Château Margaux war der Jahrgang 2024 von den anhaltend feuchten Wetterbedingungen geprägt. Insbesondere auf den gut drainierten Kiesböden sind dennoch exzellente Trauben gewachsen, doch der Ertrag lag mit 30 Hektolitern pro Hektar auch hier ausgesprochen niedrig. Nach einer intensiven und hochselektiven Lese haben es gerade mal 46% der Weinbeeren in den Grand Vin geschafft. Die 2024er-Cuvée von Château Margaux setzt sich aus 93% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 1% Petit Verdot und 1% Cabernet Franc, zu 100% in neuen Barriques ausgebaut. Aktuell wirkt der Wein noch ein wenig brav, zeigt aber schon deutlich seine faszinierende Balance von Finesse und Intensität. „Die gleiche Konzentration wie 1996 und 1990“, meint der technische Direktor Philippe Bascaules.
Aromenprofil:
Verführerisches Parfüm, frischer Schattenmorellensaft, rotes Cassis und betörender Irisduft. Im zweiten Ansatz roter Johannisbeernektar und Blutorangenzeste. Am geradlinigen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, trainiertem Körper. Im konzentrierten Finale Preiselbeere, Wildkirsche und tiefschürfende Terroirwürze.
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
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Trinkreife:	2030–2070
Rebsorte(n):	93% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 1% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0459024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Margaux

1er Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 19+/20, Decanter 97/100, James Suckling 97–98/100, Vinum 97/100, Score 20/20
Rebsorte(n):	93% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 1% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Trinkreife:	2030–2070
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

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