



2017 Château Marquis d'Alesme

3e Cru Classé, Margaux AOC

“This is quite a sophisticated Margaux and it manifests more and more complexity with Neal Martin

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpur mit lila Schimmer. Konzentrierte schwarzbeerige Frucht, dahinter Veilchen, Lakritze und schwarzer Trüffel. Am Gaumen mit seidiger Textur und bulligem Körper, ein wahres Muskelpaket, welches diese Masse aber zu tragen weiss, gut stützende Rasse. Im gebündelten, langen Finale mit Wildkirschen und blaubeerigen Konturen, braucht zwar etwas mehr Zeit, erhält aber die gleich hohe Note wie im vergangenen Jahr!

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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
Region:	Bordeaux
Subregion:	Margaux
Produzent:	Château Marquis Alesme
Bewertung(en):	Parker 93/100, WeinWisser 18/20, 92-94
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	2025-2050
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0763417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Marquis d'Alesme

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 93/100, WeinWisser 18/20, 92–94
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Trinkreife:	2025–2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.