



## 2017 Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

Einer der besten Weine des Jahrgangs!

### 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.

### Degustationsnotiz:

Mitteldunkles Rubinpurpur. Herrlich feiner Duft mit Anklängen an Wildkirsche und Preiselbeergelee, dahinter heller Tabak, zarter Veilchenduft und tiefgründige Cassiswürze. Am kräftigen Gaumen mit feinmehligem Extrakt und spürbaren Muskeln, aber engmaschig verwoben. Dann schnellt der Wein wie ein Sprinter beim 100-Meter- Lauf nach vorne, bleibt aber dabei elegant und klar ausgerichtet. Im facettenreichen, beeindruckenden Finale Wacholder, Pflaumenhaut und nachhaltige Adstringenz, die enorm animiert. Ganz grosses Margaux- Kino, das an 1996 erinnert.

### 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 Margaux

**Bewertung(en):** Parker 98/100, WeinWisser 19.5/20, James Suckling 97–98/100

**Alkoholgehalt:** 14.0 %

**Trinkreife:** 2027–2052

**Rebsorte(n):** 89% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0459017

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Margaux**

1er Cru Classé  
Margaux AOC

|                       |                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                                                                            |
| <b>Bewertung(en):</b> | Parker 98/100, WeinWisser 19.5/20, James Suckling 97–98/100                                                                                           |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 89% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot                                                                                 |
| <b>Trinkreife:</b>    | 2027–2052                                                                                                                                             |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.0 %                                                                                                                                                |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |