



2018 Château Marquis d'Alesme

3e Cru Classé, Margaux AOC

Grossartig wie noch nie zuvor, mit klarer Tendenz nach oben

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit schwarzer Mitte und violetter Rand. Konzentriertes Bouquet mit einer Breitseite Cassis und Wildkirschen. Im zweiten Ansatz Lakritze und heller Tabak. Am stoffigen Gaumen mit seidiger Textur, kräftigem Körper und sehr verlangenden Tanninen, leicht aufräud. Im aromatischen, langanhaltenden Finale getrocknete schwarze Beeren und Holundersaft.

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):	Jeb Dunnuck 97/100, James Suckling 94–95/100, Neal Martin 94/100, Parker 95+/100, Wine Spectator 95/100, Antonio Galloni 94/100, Decanter 94/100, Falstaff 93/100
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2026–2050
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Artikelnummer:	0763418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Marquis d'Alesme

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 97/100, James Suckling 94–95/100, Neal Martin 94/100, Parker 95+/100, Wine Spectator 95/100, Antonio Galloni 94/100, Decanter 94/100, Falstaff 93/100
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Trinkreife:	2026–2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.