



2005 Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

Vinum: Ein absolutes Meisterwerk!

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:

Sattes Purpur, lila mit violetterm Schimmer. Tiefes, würziges Bouquet, viel blaue Beeren, Teer, Cassis, Maulbeeren, Trüffel, florale Frische. Im Gaumen gewaltige Dichte, alles bewegt sich im blau- bis schwarzbeerigen Bereich, Frische bleibt erhalten, massive Konzentration, fast fleischiger als stoffig.

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 19/20

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2060

Rebsorte(n): 85% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 6% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0459005

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Margaux

1er Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 98+/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n): 85% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 6% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2060
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.