



2005 Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

Vinum: Ein absolutes Meisterwerk!

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur, lila mit violetter 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.