



2013 Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur. Das Bouquet zeige eine feine, pflaumige Süsse, unterlegt mit Edelhölzer, dunkle Rosen. Dominikanischer Tabak und feinen Malzspuren welche das Bouquet abbinden. Im Gaumen feinfällig mit elegant stützender Adstringenz, im Innern mit floralen, aber doch reifen Cabernetnoten, schwarzer Pfeffer, Brombeeren und Lakritze, langes Finale. Ein kleines Wunder in einem so extrem schwierigen Jahr, was die Theorie der rettenden Superterroirs erklärt. Normalerweise macht ja der Merlot eine süssliche Prise Erotik im Blend im Blend - jetzt ist es halt ein sensationelles Cabernet-Steak ohne Sauce.

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): James Suckling 94–95/100, René Gabriel 18/20

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2046

Rebsorte(n): 94% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0459013

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Margaux

1er Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 94–95/100, René Gabriel 18/20
Rebsorte(n):	94% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2046
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.