



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, Score 20/20, James Suckling 97–98/100, WeinWisser 19.5/20

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

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