



2015 Château Margaux

1er Cru Classé, Margaux AOC

Ein royaler Margaux mit viel Finesse

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:

Nur ein Drittel der Produktion wurde als Grand Vin selektioniert. Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Süßes Bouquet mit einem Hauch von ganz frisch gepflückten Beeren und auch Dörrfrüchten, eine Nuance Grenadine, gekochte Kirschen, fein laktische Töne, welche dem ausladenden Bouquet eine herrliche, aber auch elegante Fülle verleihen. Im Gaumen seidig, elegant mit veloursartiger Textur, und wieder diese süßen, verführerischen roten Beeren in ausufernder Form.

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 100/100, Score 20/20, Jeb Dunnuck 100/100, Parker 99/100

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: 2026–2058

Rebsorte(n):

Artikelnummer: 0459015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Margaux

1er Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 100/100, Score 20/20, Jeb
Dunnock 100/100, Parker 99/100
Rebsorte(n):
Trinkreife: 2026–2058
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.