



## Château Margaux 2003

CHF 732.35 | 10 cl = CHF 97.65

In Anbetracht der extremen Wetterbedingungen 2003 hätte man eine gewisse alkoholische Wärme in der Nase erwarten können, die durch Aromen von sehr reifen oder sogar gerösteten schwarzen Früchten gekennzeichnet ist. Was wir jedoch tatsächlich haben, sind Aromen von roten Beerenfrüchten, Frische und Reinheit.

|                 |  |
|-----------------|--|
| Produzent       | Château Margaux  |
| Kategorie       | Rotwein  |
| Land            | Frankreich   |
| Region          | Bordeaux   |
| Subregion       | Margaux  |
| Klassifizierung | AC   |
| Jahrgang        | 2003   |
| Flaschengrösse  | 75 cl  |
| Trinktemperatur | 16° - 18°  |
| Lagerfähigkeit  | bis 2033   |
| Traubensorten   | Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot |
| Allergie-Infos  | enthält Sulfite  |
| Artikelnummer   | 248163   |
| Passt zu        | Käse, Rind, Kalbfleisch                                  |



### Vinifikation

Ausbau 36 Monate in französischen Barrique-Fässern.

### Terroir

Ohne diese leidenschaftliche Arbeit und die Aufmerksamkeit der Menschen würde ein Kieshügel niemals ein so privilegierter Weinberg werden. Es war notwendig, die am besten geeigneten Rebsorten auszuwählen, ihre Anbaubedingungen zu definieren und die Techniken der Weinbereitung und des Ausbaus zu verfeinern. Diese Arbeit dauert nun schon seit fast fünfhundert Jahren an.

### Geschichte

Das Weingut, das seit dem XII. Jahrhundert bekannt ist, wurde "La Mothe de Margaux" (der Margaux-Hügel) genannt und hatte damals noch keine Reben. Der alte Name kommt nicht von ungefähr, denn in einer flachen Region wie dem Médoc ist der kleinste "Hügel" leicht zu erkennen, und die besten Weine werden immer in Hanglagen erzeugt, die eine gute Drainage gewährleisten.

