Château Margaux 2018

CHF 680.00 | 10 cl = CHF 90.67

Dunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, feiner Wasserrand. Süsse tabakige Nuancen, saftige schwarze Beerenfrucht, zart nach Cassis und Lakritz, feiner Edelholztouch, rotbeerige Noten unterlegt, öffnet sich gut mit etwas Luft. Saftig, reife Herzkirschen, Brombeerkonfit, seidige, tragende Tannine, rotbeerig und mit einer bezaubernden Frische ausgerüstet, salzig-mineralisch, zeigt sich bereits sehr zugänglich, verführerische Frühphase, sicheres Entwicklungspotenzial.

Produzent	Château Margaux
Land	Frankreich
Region	Bordeaux
Subregion	Margaux
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2018
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.0000 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2053
Traubensorten	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	163068
Passt zu	Kalbfleisch, Rind, Käse, edlen Fleischstücken
Bewertungen	Robert Parker 100/100

Vinifikation

Ausbau in Holzfässern und anschliessend in Barriques.

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.