



Château Margaux 2003

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 Kiezhügel 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.

