



Château Margaux 2006

Der Château Margaux 2006 verfügt über eine aussergewöhnlich aromatische Finesse mit reichhaltigen Tanninen und steht dem 2005er in nichts nach. Besonders dichte Textur. Der Abgang ist sehr lang und frisch.

Produzent	Château Margaux
Kategorie	Rotwein
Land	Frankreich
Region	Bordeaux
Subregion	Margaux
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2006
Flaschengrösse	75 cl
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2036
Traubensorten	Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot, Cabernet Franc
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	248166
Passt zu	Käse, Kalbfleisch, Rind



Vinifikation

Ausbau 36 Monate in französischen Barrique-Fässern.

Terroir

Ohne diese leidenschaftliche Arbeit und die Aufmerksamkeit der Menschen würde ein Keshügel 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.

