



Château Margaux 2021

Auffallend ist die Reinheit der Frucht in der Nase mit Noten von Piment, Tabak, Rosen, Trüffel, Rauch, gerösteten Pflaumen, Kirschen und Johannisbeeren. Unglaublich sinnlich, seidig und frisch umhüllt die Frucht buchstäblich Ihren Gaumen mit Schichten von samtigen und seidenstrukturierten Beeren. Hochkonzentriert, schwerelos und mühelos zu trinken, gleitet der Wein nahtlos über Ihre Sinne.

Produzent	Château Margaux
Kategorie	Rotwein
Land	Frankreich
Region	Bordeaux
Subregion	Margaux
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2021
Flaschengrösse	75 cl
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2069
Traubensorten	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	163061
Passt zu	edlen Fleischstücken, Käse, Kalbfleisch, Rind
Bewertungen	Robert Parker 97/100



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.

