

2023 Château Margaux

Château Margaux
1er Cru Classé en 1855, Margaux AOC
75cl (6er-Holzkiste)

Degustationsnotiz

Bereits der Pavillon Rouge war traumhaft, aber dieser Margaux sprengt alle Grenzen. Von ganz tief unten strömt das fruchtig kühle Parfum empor. Eine herrliche Verbindung aus roter und schwarzer Frucht mit tänzerischen floralen Aromen. Johannisbeere, schwarze Kirsche, Zwetschge, Holunder und etwas Lakritze, unterlegt von einer delikaten Terroirwürze. Gegenüber dem 2022er haben wir hier wieder die unvergleichliche Margaux-Eleganz, die in einer eigenen Liga spielt. Trotz seiner Feinheit wirkt der Wein am Gaumen kraftvoll, denn die Fruchtaromen sind hochkonzentriert und verströmen überall ihren unwiderstehlichen Charme. Die saftige und erfrischende Säure verleiht dem Margaux seinen tänzerischen Charakter. Seidig fein und nobel auch die Tanninstruktur, die ihm eine genüssliche Cremigkeit gibt. Ich bekomme beim Degustieren Gänsehaut am ganzen Körper. Eine unvergleichliche Noblesse, die bis ins lange und nachhallende Finale Glanz und Klasse verströmt. Für mich mit 20+/20 Punkten ein Überwein des Jahrgangs. (pb)

Typ: Rotwein

Land: Frankreich

Region: Bordeaux

Genussreife: ab 2030

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: 89% Cabernet Sauvignon,5% Merlot,4% Cabernet Franc,2% Petit Verdot

Allergene: Enthält Sulfite

Robert Parker: 95-97

Wine Spectator : 99

Vino Vario: 20+