



Typ: Rotwein

Land: Frankreich

& Region: Bordeaux

Genussreife: ab 2030

° Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: 89% Cabernet Sauvignon,8% Merlot,2% Petit Verdot,1% Cabernet Franc

🤵 Robert Parker: 97+

Wine Spectator : 99-100

🤵 Vino Vario: 20

Château Margaux

2020 1er Cru Classé en 1855, Margaux AOC 75cl (6er-Holzkiste)

Degustationsnotiz

Pirmin Bilger: Dieser Wein ist reinste Magie. Hier ist alles versammelt, was man von einem perfekten Jahrgang erwartet. Das ist die pure Noblesse im Glas. Unglaublich fein und doch wuchtig mit enormem Tiefgang. Geballte schwarze Frucht trifft auf edle Terroirnoten nach Trüffel und Erde. Schöne Röstaromen und ein Hauch von Kräutern, gepaart mit floralen Nuancen. Am Gaumen eine einmalige Harmonie, das ist der perfekte Mix aus reichhaltiger Frucht und betörender Eleganz. Saftige reife Säure und seidige Tannine verleihen dem Margaux seine erhabene Struktur. Äusserst charmant und genüsslich, ein Paradebeispiel für einen «everybody's darling». Aber er ist keineswegs einfach, sondern zeigt sehr viel Komplexität, je länger man sich auf den Wein einlässt und ihn probiert. Das ist Margaux in Perfektion und kann nur mit der Höchstnote belohnt werden. Max Gerstl: Ich glaube kaum, dass es diese Vollendung in früheren Zeiten schon einmal gab, es gab vermutlich schon voluminösere, oberflächlich gesehen eindrücklichere Weine, aber diese sagenhafte Präzision und diese unbeschreiblichen Raffinessen?