



CHÂTEAU DURFORT-VIVENS 2019

Margaux 2e Cru Classé | Bordeaux

Château Durfort-Vivens 2019 besteht aus 90% Cabernet Sauvignon und 10% Merlot. Der Wein setzt auf Spannung, florale Details und feste, graphitartige Tannine statt auf Gewicht, mit Kirsche, Tabak, Lakritze und Pflaume auf einer frischen salinen Linie. VINIFIKATION: 18 Monate Ausbau in 70% französischen Eichenbarriques und 30% Terrakotta-Amphoren, um Fruchtklarheit zu bewahren und zugleich Struktur zu geben. FOOD PAIRING: dekantieren und im Bordeauxglas servieren. Lammrücken, Kalb mit Morcheln, Pilztarte oder gereifter Schafskäse passen zur Cabernet-Struktur.

Tasting notes

Color

Tiefes Granat mit dunklen Purpurreflexen und schöner Dichte.

Aroma

Die Nase ist elegant und ausdrucksstark: frische Blumen, Kirsche, Tabak und Lakritz, mit Anklängen von Flieder, konfitierter Pflaume und milden Gewürzen.

Taste

Am Gaumen ist er weit, tief und konzentriert, mit samtiger Textur und reichen, pudrigen Tanninen, die sich mit bemerkenswerter Präzision integrieren.

Finish

Der Abgang ist lang und anhaltend, getragen von seidigen Tanninen und einer subtilen, salinen Frische.

CHÂTEAU DURFORT-VIVENS Château Durfort-Vivens ist ein Deuxième Grand Cru Classé von 1855 in Margaux, gelegen auf Kies-Terrassen in Cantenac, Soussans und Arsac. Die Familie Lurton besitzt das Château seit 1961; Gonzague Lurton führt es seit 1992. Das Gut steht für Cabernet-geprägten Margaux, präzise Parzellenarbeit und einen frühen biodynamischen Weg, als erstes klassifiziertes Gewächs in Margaux mit Bio- und Demeter-Zertifizierung.