



2009 Château Ferrière

3e Cru Classé Margaux AOC

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Reifes Waldbeerenbouquet, schöne Pflaumentöne, zeigt eine schöne Tiefe und wird in seiner Reife eine gewaltige Terroirnote vorweisen. Veloursartiger Gaumen, viel Stoff in dem sich tolle Tannine bergen, Maulbeerentouch im aromatischen Finale. Gehört zu den allerbesten Weinen dieses Weingutes. Kaufen - wer tiefgründige und doch feine Margaux liebt.

Bewertung: Wine Spectator 90-93/100

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Lagerfähigkeit: 2015 - 2032

Traubensorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Alkoholgehalt: 13.0%

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Winzer: Château Ferrière

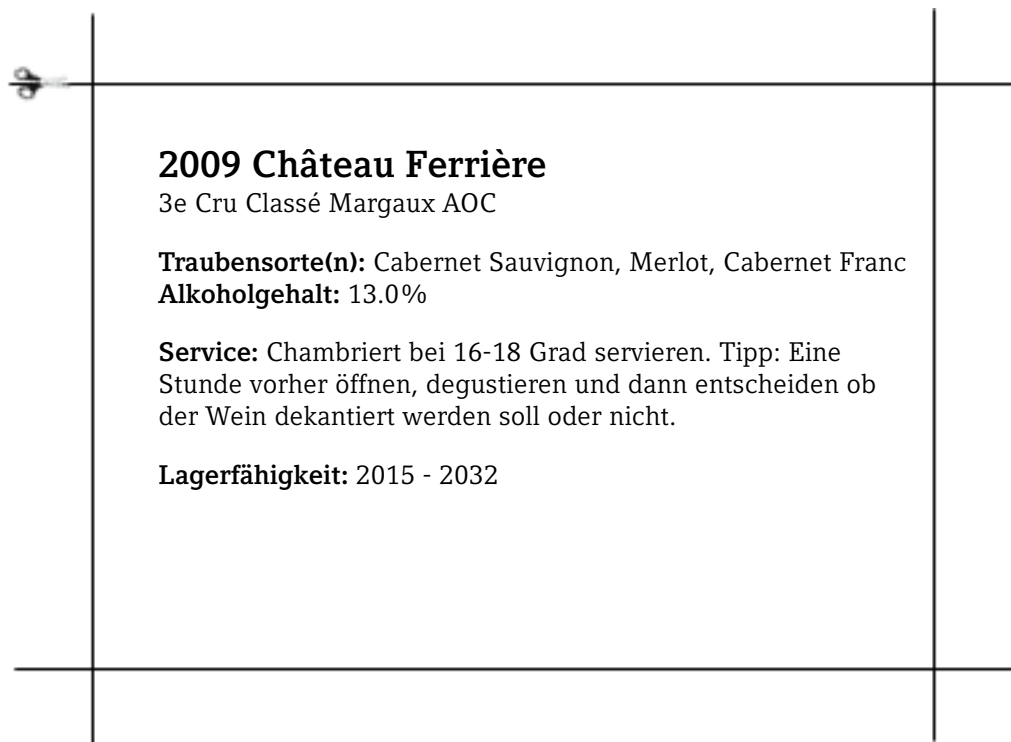
Weintyp: Lagerfähige Rotweine

Passt zu: Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein. Braten- oder Wildgerichte, Wildgeflügel, Roastbeef, Châteaubriand und kräftig, würzige Käsesorten wie Gruyere, Tilsiter oder reifer Brie.

Einsteckkarte für Weinregalclips

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



2009 Château Ferrière
3e Cru Classé Margaux AOC

Traubensorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Alkoholgehalt: 13.0%

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Lagerfähigkeit: 2015 - 2032