



Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC (Bio)

Top Wert aus Margaux

Beschreibung:

Die in dieser Appellation produzierten Rotweine zählen zu den feinsten des Médoc. Ein besonders finessenreicher Vertreter ist der Château Ferrière von Claire Villars Lurton. Dicht gepflanzte, durchschnittlich 35 Jahre alte und biodynamisch bewirtschaftete Reben bringen niedrige Erträge hervor, aus denen Jahr für Jahr ein "Troisième Cru" entsteht, das zur absoluten Elite von Margaux gehört.

Aromenprofil:

Dichtes fein aromatisches Bouquet, betörendes Irisparfüm, weisser Pfeffer und edle rote Cassiswürze. Am saftigen Gaumen mit cremiger Textur, engmaschigem Tanningerüst und geradlinigem Körper. Im konzentrierten langen Finale mit blauen Beeren, Grafit und feinkörniger Adstringenz.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Margaux
Produzent:	Margaux AOC (Bio)
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-07
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	2030-2050
Artikelnummer:	0563023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Ferrière

3e Cru Classé
Margaux AOC (Bio)

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 94/100, Antonio Galloni 92-94/100, Decanter 92/100, Jane Anson 92/100, Vinum 94/100
Trinkreife: 2030-2050
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-07
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.