



Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

Einer der Referenzweine des Jahrgangs

Beschreibung:

Château Palmer zählt seit Jahrzehnten zu den stilistisch eigenständigsten Weingütern des Médoc. Während viele grosse Margaux-Gewächse ihre Identität primär aus Cabernet Sauvignon beziehen, prägt bei Palmer traditionell der ungewöhnlich hohe Merlot-Anteil die Handschrift des Hauses. Genau dieses Zusammenspiel aus Struktur, Textur und aromatischer Raffinesse verleiht den Weinen jene sinnliche Eleganz, für die Palmer weltweit geschätzt wird.

Mit dem Jahrgang 2025 präsentiert Palmer einen Wein, der die Besonderheiten des Hauses eindrucksvoll widerspiegelt und zugleich exemplarisch für den neuen Stil grosser Bordeaux steht: konzentriert, aber nicht schwer; tiefgründig, aber niemals opulent; kraftvoll und zugleich von bemerkenswerter Frische getragen. Die Cuvée aus 55% Merlot, 41% Cabernet Sauvignon und 4% Petit Verdot entstand unter aussergewöhnlich niedrigen Erträgen von lediglich rund 20 hl/ha. Die daraus resultierende Konzentration erinnert an grosse sonnengeprägte Jahrgänge, während Frische, Präzision und Spannung dem Wein eine bemerkenswert klassische Anmutung verleihen. Gerade diese Verbindung aus Tiefe, aromatischer Komplexität und vollendeter Balance macht Château Palmer 2025 zu einer der faszinierendsten Interpretationen des Jahrgangs.

Aromenprofil:

Tiefgründiges, sehr komplexes Bouquet, viele Schichten, wirkt diskret, man muss sich hineinschnüffeln. Zarter Beginn mit Wildkirsche, frischgepflückter Alpenheidelbeere, etwas Lakritze. Im zweiten Ansatz betörender Iris- und Veilchenduft. Am sublimen Gaumen mit ungeheurer Finesse und Eleganz, dicht und fesselnd zugleich, man spürt das «Chalky Terroir», durchtrainierter Körper. Im konzentrierten Finale schwarzbeerige Konturen, dunkle Mineralität und erhabene 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

Trinkreife: 2030-2062

Rebsorte(n): 55% Merlot, 41% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot

Artikelnummer: 0477025

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Palmer

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Falstaff 100/100, Decanter 98/100, Jane Anson 98-100/100, Jeb Dunnock 98-100/100, James Suckling 98-99/100, Parker 97-100/100, Vinum 99/100, WeinWisser 19+/20
Rebsorte(n): 55% Merlot, 41% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot
Trinkreife: 2030-2062
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.