



Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC

Besitzt das Niveau eines Premier Cru

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:

Sattes Purpur mit violetten Reflexen, dicht in der Mitte. Maulbeeren und Heidelbeeren, leicht tintiger Untergrund, klassische, mitteltief schürfende Cabernetaromatik. Fleischiger Gaumen mit leicht körnigen Tanninen die dem Wein eine charakteristische, aber auch etwas bourgeoise Note verleihen, noble, an schwarze Pfefferkörner erinnernde Bitterkeit im Extrakt.

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

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2037

Artikelnummer: 0563010

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Ferrière

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Decanter 94/100
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.