



Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

Ein unvergleichbares Palmerparfüm mit 20/20 WW!

Beschreibung:

Die Weine von Château Palmer gehören Jahr für Jahr zu den besten der Appellation Margaux. Der Grand Vin gefällt nicht nur mit seiner grossartigen Konzentration, sondern überzeugt auch durch seine finessenreiche Struktur sowie seine ausserordentliche Langlebigkeit. Geschliffene Tannine und aromatische Vielschichtigkeit zeichnen diesen modern interpretierten Klassiker ebenso aus wie mineralische Eleganz und Persistenz im Abgang.

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Unglaubliches Bouquet; alles im schwarzbeerigen Bereich, Lakritze, Rauch, Brombeeren, Black Currant, schwarze Edelhölzer und Kakao, zeigt eine komplexe Fülle, ohne alkoholisch zu wirken. Der Wein hat auch lediglich 13,6% vol. Im Gaumen irgendwie schon völlig da; wunderbare Fülle, dicht im Innern mit rollenden Tanninen, viel Brombeeren und Cassis; wirkt nobel.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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 2038

Rebsorte(n): 52% Merlot, 41% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot

Artikelnummer: 0477009

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Palmer

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 20/20, Parker 97/100, Wine Spectator 95-98/100
Rebsorte(n):	52% Merlot, 41% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.