



Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

Gehört zu den besten Weinen dieses Jahrgangs.

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:

Die erste Expression in der Nase erinnert an einen Harlan, dunkle Rosen, Veilchen, Zimt, Cassis, Blackcurrent, Redwood, selten habe ich einen jungen Palmer so schwarzbeerig erlebt. Samtige Textur, enorm dicht, trotz all diesen femininen Anflügen fehlt es diesem Wein nicht an Charakter und somit kann man hier auch von einer grossen Alterungsfähigkeit ausgehen.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Margaux

Produzent: Margaux AOC

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2055

Rebsorte(n): 55% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0477011

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Palmer

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 96/100, René Gabriel 19/20
Rebsorte(n):	55% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2055
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.