

Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

Ein klassischer Palmer, der an 2008 erinnert.

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:

Dichtes Granat mit rubinrotem Rand. Komplexes Bouquet mit roter Kirschenfrucht, hellem Tabak und reifen Himbeeren. Im zweiten Ansatz rote Johannisbeeren und Darjeelingteenoten. Am Gaumen seine royale Grösse zeigend, mit seidiger Textur und bereits abgerundeten, sehr präzisen Tanninen, alles in Balance. Im Finale katapultiert sich das Finessenpaket nach oben und endet mit einer Explosion von Schattenmorellensaft und Heidelbeeren. Was für eine Sinfonie.

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): 54% Merlot, 42% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot

Artikelnummer: 0477017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Palmer

3e Cru Classé Margaux AOC

Herkunft: Frankreich

Ratings: James Suckling 98/100, Antonio Galloni

93-96/100, Parker 97+/100, WeinWisser 19/20

Rebsorte(n): 54% Merlot, 42% Cabernet Sauvignon, 4% Petit

Verdot

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.