



Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

«Château Palmer is one of the vintage's superstars.» Robert Parker

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:

Tiefes Purpur mit opaker Mitte mit violetten Reflexen. Sehr komplexes feingliedriges Bouquet mit Herzkirsche, Holundersaft und weiser Pfeffer. Im zweiten Ansatz zarte Graphitnoten, Oliventapenade und getrocknete Küchenkräuter. Am royalen Gaumen mit einer Textur wie Samt und Seide, stützende Rasse und edler Terroirwürze die dem trainiertem Körper grandiose Balance verleihen. Im konzentrierten nicht enden wollenden Finale Zwetschgen, dunkle Mineralik und erhabene Adstringenz. Alles perfekt integriert und alles am richtigen Platz - Chapeau!

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: 14.0%

Trinkreife: 2028-2058

Rebsorte(n): 48% Merlot, 48% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot

Artikelnummer: 0477020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Palmer

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Wine Enthusiast 97-99/100, Antonio Galloni 98/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 97/100, Jean-Marc Quarin 98/100, Neal Martin 97/100, Parker 97/100, WeinWisser 20/20
Rebsorte(n):	48% Merlot, 48% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot
Trinkreife:	2028-2058
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.