

Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

Ein Gänsehaut-Margaux!

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:

Dicht verwobenes Bouquet, reife Alpenheidelbeere, Lakritze und parfümierter Pfeifentabak. Im zweiten Ansatz Schokopralinen, Veilchenstrauß und Holundergelée. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, berauschender Extraktfülle, magischer Rasse, stützendem Tanningerüst, kraftvoll strukturiert und trotzdem elegant bleibend. Im konzentrierten Finale explodiert der Margaux förmlich, blaue Beeren, Sandelholz und fein sandige Adstringenz.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammqigot, 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
Ausbau: im Barrique
Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 14.0%
Trinkreife: 2027-2055

Rebsorte(n): 47% Merlot, 47% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot

Artikelnummer: 0477021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Palmer

3e Cru Classé Margaux AOC

Herkunft: Frankreich

Ratings: James Suckling 96-97/100, Antonio Galloni

94-97/100, Neal Martin 94-96/100, Parker 95-97/100, Vinum 17,5/20, WeinWisser 19/20

Rebsorte(n): 47% Merlot, 47% Cabernet Sauvignon, 6% Petit

Verdot

Trinkreife: 2027-2055
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
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.