



## Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC

Ein Bordeaux voller Spannung

### **Beschreibung:**

Die in dieser Appellation produzierten Rotweine zählen zu den feinsten des Médoc. Ein besonders finessenreicher Vertreter ist der Château Ferrière von Claire Villars Lurton. Dicht gepflanzte, durchschnittlich 35 Jahre alte und biodynamisch bewirtschaftete Reben bringen niedrige Erträge hervor, aus denen Jahr für Jahr ein "Troisième Cru" entsteht, das zur absoluten Elite von Margaux gehört.

### **Degustationsnotiz:**

Dichtes fein aromatisches Bouquet, betörendes Irisparfüm, weisser Pfeffer und edle rote Cassiswürze. Am saftigen Gaumen mit cremiger Textur, engmaschigem Tanningerüst und geradlinigem Körper. Im konzentrierten langen Finale mit blauen Beeren, Grafit und feinkörniger Adstringenz.

### **Passt zu:**

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

### **Servierempfehlung:**

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

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Margaux

**Produzent:** Margaux AOC

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Rebsorte(n):** 57% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 6% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0563013

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Ferrière

3e Cru Classé  
Margaux AOC

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich  |
| <b>Ratings:</b>       | James Suckling 87-88/100, René Gabriel 16/20,<br>Wine Spectator 85-88/100   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 57% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 6% Petit<br>Verdot, 3% Cabernet Franc   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0%   |
| <b>Servier:</b>       | Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren.<br>Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren<br>und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert<br>werden soll. |