



Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC (Bio)

Aus der Schatzkammer der Familie Villars Lurton

Beschreibung:

Margaux gilt als Herkunft finessenreicher, eleganter Weine. Ein typischer Vertreter der Appellation ist der Château Ferrière von Claire Villars Lurton. Besonders schön kommt die Stilistik im Jahrgang 2016 zur Geltung. Aus der Schatzkammer des Weinguts direkt auf Ihren Festtagstisch: der Château Ferrière ist jetzt in idealer Trinkreife.

Degustationsnotiz:

Dunkles Granat mit aufhellendem Rand. Was für ein Veilchenparfüm einem hier entgegen strömt! Dahinter rote Kirsche und Walderdbeere. Im Gaumen mit spürbarer Kraft und Eleganz, im Finale mit Schattenmorellensaft und Wacholdernoten.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Margaux

Produzent: Margaux AOC (Bio)

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-07

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 67% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0563016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Ferrière

3e Cru Classé
Margaux AOC (Bio)

Herkunft: Frankreich
Ratings: Wine Enthusiast 94/100, Antonio Galloni 93+/100, James Suckling 93-94/100, Parker 92-94/100
Rebsorte(n): 67% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 3% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2040
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-07
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.