



Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC (Bio), (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Gut gemacht!

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:

Tiefes Purpur mit schwarzer Mitte und lila Rand. Dichtes schwarzbeeriges Bouquet, dahinter dunkles Edelholz und Lakritze. Am kräftigen Gaumen mit verlangenden Tanninen, fleischigem Extrakt und guter Frische, ein Kraftpaket. Im gebündelten Finale Holunder und Schlehensaft.

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 (Bio)

Ausbau: im Barrique

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

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2042

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Artikelnummer: 0563018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Ferrière

3e Cru Classé
Margaux AOC (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Falstaff 95/100, Antonio Galloni 94/100, James Suckling 94-95/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-07
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.