



Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC (Bio)

Kundenliebling von Claire Villars Lurton

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:

Purpur mit opaker Mitte und lila Rand. Zartes Parfüm nach schwarzer Johannisbeere, dahinter Lakritze, Veilchen und Heidelbeerdrops. Am druckvollen Gaumen mit cremiger Textur, reifes Tanningerüst, energiegeladene Rasse, herrliche Extraktfülle und mittlerer Körper. Im gebündelten Finale entlädt sich ein Feuerwerk mit blauen Beeren, dunkler Mineralik und edler Adstringenz. "Man spürt die Arbeit im Weinberg, diese Spannung, die sich aufbaut," erklärt mir eine stolze Claire Villars. Hier gilt nur eines: kaufen – die Menge ist sehr klein.

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: 13.5%

Trinkreife: 2027–2047

Rebsorte(n): 68% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0563020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Ferrière

3e Cru Classé
Margaux AOC (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Antonio Galloni 95+/100, Decanter 94/100, James Suckling 95/100, Parker 93+/100, WeinWisser 18.5/20
Rebsorte(n):	68% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Trinkreife:	2027-2047
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-07
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.