



## Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC (Bio)

Bravo Claire Villars!

### Beschreibung:

«Das ist einer der besten Ferrière, den ich je Primeur verkosten durfte.», sagt Tjark Witzgall, Bordeaux-Experte von Mövenpick Wein.

### Degustationsnotiz:

Herrliches Parfüm nach reifen Schattenmorellen, frischem tasmanischem Bergpfeffer, erkaltetem Waldfrüchtetee und getrockneten Fliederblüten. Am komplexen, gut strukturierten Gaumen mit cremiger Textur, engmaschigem Tanninkorsett und durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten Finale eine Explosion von blauen Beeren, dunkler Grafit und erhabene 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:

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:** 2030-2050

**Rebsorte(n):** 67% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0563022

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Ferrière

3e Cru Classé  
Margaux AOC (Bio)

|                       |                                                                                                                                                                |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                                                                                     |
| <b>Ratings:</b>       | James Suckling 95-96/100, Parker 92-94/100,<br>WeinWisser 18.5/20                                                                                              |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 67% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5% Petit<br>Verdot, 1% Cabernet Franc                                                                                      |
| <b>Trinkreife:</b>    | 2030-2050                                                                                                                                                      |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-07                                                                                                                             |
| <b>Ausbau:</b>        | im Barrique                                                                                                                                                    |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5%                                                                                                                                                          |
| <b>Servier:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine<br>Stunde vorher öffnen, degustieren und dann<br>entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll<br>oder nicht. |