

2017 Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC

Pure Eleganz – auf gleichem Niveau wie letztes Jahr!

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 Purpurgranat mit lila Rand. Aromatisches Bouquet mit Brombeeren und duftigem Veilchen, dahinter Lakritze und Schattenmorellensaft. Am Gaumen mit seidiger Textur und stützendem Tannin, eleganter Körper - ganz auf Finesse ausgerichtet. Im gebündelten Finale mit viel roter Kirschenfrucht und Johannisbeerengelee.
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
Region:	Bordeaux
Subregion:	Margaux
Produzent:	Château Ferrière
Bewertung(en):	James Suckling 93–94/100, WeinWisser 18/20
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	2025–2042
Rebsorte(n):	79% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 2% Petit Verdot
Artikelnummer:	0563017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Ferrière

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 93–94/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	79% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 2% Petit Verdot
Trinkreife:	2025–2042
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch