



## 2016 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:**

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):** Wine Enthusiast 94/100, Antonio Galloni 93+/100, James Suckling 93–94/100, Parker 92–94/100

**Weinbau:** Bio

**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  
**Bewertung(en):** 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  
**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.