



2018 Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC (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

Region: Bordeaux

Subregion: Margaux

Produzent: Château Ferrière

Bewertung(en): Falstaff 95/100, James Suckling 94–95/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 94/100

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Bio

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: 2025–2042

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
Bewertung(en):	Falstaff 95/100, James Suckling 94–95/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 94/100
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Trinkreife:	2025–2042
Weinbau:	Bio
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.