



2018 Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

«Château Palmer is one of the vintage's superstars.» Robert Parker

Beschreibung:

Die Weine von Château Palmer gehören Jahr für Jahr zu den besten der Appellation Margaux. Der Grand Vin gefällt nicht nur mit seiner grossartigen Konzentration, sondern überzeugt auch durch seine finessenreiche Struktur sowie seine ausserordentliche Langlebigkeit. Geschliffene Tannine und aromatische Vielschichtigkeit zeichnen diesen modern interpretierten Klassiker ebenso aus wie mineralische Eleganz und Persistenz im Abgang.

Degustationsnotiz:

Was für ein unglaubliches Parfüm, frischgepflückte Alpenheidelbeere, verführerischer Iris-Duft und Graphit. Im zweiten Ansatz edle Cassiswürze, Schattenmorellensaft und Schokopastillen. Am dicht verwobenen Gaumen mit samtiger Textur, tänzerischer vibrierender Rasse, berausender Extraktfülle und durchtrainiertem Körper. Im nicht enden wollenden energiegeladenen Finale explodiert der Margaux, blaue Beeren, Holundernektar, tiefschürfende dunkle Mineralik und feinkörnige 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
Region: Bordeaux
Subregion: Margaux
Produzent: Château Palmer
Bewertung(en): Neal Martin 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 100/100, Jeb Dunnuck 99+/100, James Suckling 98/100, Parker 98/100, Wine Spectator 98/100

Ausbau: 18 Monate im Barrique
Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 13.5 %
Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Rebsorte(n): 53% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 7% Petit Verdot
Artikelnummer: 0477018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Palmer

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Neal Martin 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 100/100, Jeb Dunnock 99+/100, James Suckling 98/100, Parker 98/100, Wine Spectator 98/100
Rebsorte(n): 53% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 7% Petit Verdot
Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
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.