



2021 Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

Ein Gänsehaut-Margaux!

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:

Dicht verwobenes Bouquet, reife Alpenheidelbeere, Lakritze und parfümierter Pfeifentabak. Im zweiten Ansatz Schokopralinen, Veilchenstrauß und Holundergelée. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, berauscher Extraktfülle, magischer Rasse, stützendem Tanningerüst, kraftvoll strukturiert und trotzdem elegant bleibend. Im konzentrierten Finale explodiert der Margaux förmlich, blaue Beeren, Sandelholz und fein sandige 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):

James Suckling 96–97/100, Neal Martin 94–96/100, Parker 95–97/100, Vinum 17,5/20, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 94–97/100

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

2027–2055

Artikelnummer:

0477021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Palmer

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 96–97/100, Neal Martin 94–96/100, Parker 95–97/100, Vinum 17,5/20, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 94–97/100
Trinkreife: 2027–2055
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.