



2021 Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC (Bio)

Top Wert aus Margaux

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:

Verspieltes Bouquet, reife schwarze Johannisbeere, frischer schwarzer tasmanischer Bergpfeffer, Veilchenparfüm und Alpenheidelbeergelée. Am komplexen, reinen Gaumen seidige Textur, energiegeladene Rasse, nervig, engmaschiges Tanningerüst und asketischer Körper. Im konzentrierten Finale blaubeerige Konturen, Graphit und fein körnige Adstringenz, Potentialwertung.

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): Antonio Galloni 92–94/100, Score 18.5/20, James Suckling 92–93/100, Neal Martin 91–93/100, Parker 90–92+/100, WeinWisser 18/20

Ausbau: im Barrique
Weinbau: Bio
Alkoholgehalt: 13.0 %
Trinkreife: 2028–2045
Rebsorte(n):
Artikelnummer: 0563021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Ferrière

3e Cru Classé
Margaux AOC (Bio)

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Antonio Galloni 92–94/100, Score 18.5/20,
James Suckling 92–93/100, Neal Martin
91–93/100, Parker 90–92+/100, WeinWisser
18/20

Rebsorte(n):

Trinkreife: 2028–2045

Weinbau: Bio

Ausbau: im Barrique

Alkoholgehalt: 13.0 %

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.