



2013 Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

James Suckling: „Milk chocolate on the finish.“

Degustationsnotiz:

Eine extrem kleine Ernte mit etwa 45'000 Flaschen. Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Floral im vielschichtigen Ansatz, dahinter dropsige Noten, Damassinepflaumen, Brombeergelee, mittlere Tiefe anzeigend. Samtener Gaumen, wieder erstaunlich viel blaue und schwarze Beeren, im zart körnigen Extrakt, Lakritze und Szechuanpfeffer, es fehlt vielleicht letztendlich die Wärme und Fülle für einen sehr grossen Palmer, aber er wird sich im klassischen Breicht bewegen und als Kompliment sind die Gerbstoffe sehr fein. Ein früh reifender Palmer welcher dem heute grossartigen 1998er nicht unähnlich ist.

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 93/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 90–93/100

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2038

Rebsorte(n): 49% Merlot, 46% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot

Artikelnummer: 0477013

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Palmer

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 93/100, René Gabriel 18/20,
Wine Spectator 90–93/100
Rebsorte(n): 49% Merlot, 46% Cabernet Sauvignon, 8% Petit
Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2038
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.