



2012 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:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Höllisches Cassisbouquet, viel Lakritze, Schwarztee, eine tiefe Würze zeigend und gleichzeitig einen finessenreichen, dramatischen Merlotpower in der Nase aufweisend. Im Gaumen bleibt der Wein völlig schwarzbeerig, hat viel Saft in den Tanninen und eine royale Adstringenz, im Finale Aromen von Dörrbananen. Wie sagte der alte Kellermeister von Latour Jean-Paul Gardère jeweils? "Si un vin sent de la Banane - c'est n grand vin!" Recht hatte er mit seiner Bananen-Theorie!

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):	René Gabriel 19/20, Wine Spectator 92–95/100
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Rebsorte(n):	48% Merlot, 46% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot
Artikelnummer:	0477012

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Palmer

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	René Gabriel 19/20, Wine Spectator 92–95/100
Rebsorte(n):	48% Merlot, 46% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.