



Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

Un Palmer di fragranze incomparabili

Beschreibung:

Anno dopo anno, i vini di Château Palmer sono tra i migliori della denominazione Margaux. Il Grand Vin piace non solo per la sua grande concentrazione, ma anche per la sua fine struttura e l'eccezionale longevità. Tannini raffinati e complessità aromatica caratterizzano questo classico interpretato in chiave moderna, così come l'eleganza minerale e la persistenza nel finale.

Degustationsnotiz:

Porpora estremamente scuro, con note di lilla e viola. Incredibile bouquet di bacche nere, liquirizia, fumo, more, ribes nero, legni neri pregiati e cacao; pienezza complessa senza apparire alcolico. La sua gradazione alcolica è di appena 13,6%. Al palato è già quasi completamente presente, con sontuosa pienezza; denso all'interno con tannini rotanti; tanta mora e ribes nero, nobile.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Mar

Produttore: Margaux AOC

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2038

Varietà d'uva: 52% Merlot, 41% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot

Artikelnummer: 0477009

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Palmer

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: WeinWisser 20/20, Parker 97/100, Wine Spectator 95-98/100
Varietà d'uva: 52% Merlot, 41% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot
Da bere: da subito fino al 2038
Vol. alcolici: 14.5%
Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.