



Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

Ecco un candidato al titolo di Super Grand Cru

Beschreibung:

Questo grande classico è senza dubbio uno dei migliori vini di Bordeaux. Se avete ancora vecchie annate di Palmer in cantina, avete un tesoro prezioso. E se ne acquistate di nuove, state facendo un ottimo investimento. Ma a prescindere dall'annata, il piacere è sempre al massimo. Siamo riusciti a scovare alcune bottiglie del leggendario 2010, direttamente dallo scrigno dello Château. Un vino per occasioni molto speciali.

Degustationsnotiz:

Colore porpora denso con riflessi violacei e palato medio corposo. Al naso, questo cocktail di frutti di bosco manda in tilt i sensi: granatina, ribes nero, ciliegia rossa, c'è tutto, con una dolcezza complessa e matura; ancora un po' trattenuta, la sua profondità è ancora più notevole. Al palato è vellutato, con un'estrazione densa, e ancora una volta un fruttato intenso quasi quanto gli oli essenziali; tannini rotondi, già lusinghieri; le percezioni più impegnative e avvolgenti denotano un immenso potenziale di invecchiamento.

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 2050

Varietà d'uva: 54% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot

Artikelnnummer: 0477010

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Palmer

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Parker 98+/100, James Suckling 98/100,
WeinWisser 19/20
Varietà d'uva: 54% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 6% Petit
Verdot
Da bere: da subito fino al 2050
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
decentarlo.