



## Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC

Un Bordeaux teso

### **Beschreibung:**

I numerosi fan di Château Ferrière possono gioire. La tanto attesa annata 2019 è arrivata. Vi consigliamo di procurarvi qualche bottiglia il prima possibile. Perché questo vino certificato biologico, ottenuto da viti che hanno un'età media di 35 anni, fa parte dell'élite assoluta e non sarà certamente disponibile a lungo.

### **Degustationsnotiz:**

Bouquet delicato e fragrante di more bianche e ribes nero. Al palato è solido e corposo, con aromi di caffè e leggeri legni nobili, buona struttura e un finale elegante.

### **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:** Margaux

**Produttore:** Margaux AOC

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Da bere:** da subito fino al 2026

**Varietà d'uva:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0563003

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Château Ferrière

3e Cru Classé  
Margaux AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	WeinWisser 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2026
<b>Vol. alcolici:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	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.