



Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC, (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

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:

Porpora scuro, nero al centro e viola sul disco. Bouquet denso di bacche nere, con un secondo naso di legno nobile e liquirizia. Palato potente con tannini impegnativi, estratto carnoso e buona freschezza, questo è un concentrato di potenza. Sambuco e succo di prugna nel complesso finale.

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

Produzent: Château Ferrière

Allevamento: in barrique

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-07

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2042

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

Artikelnummer: 0563018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Ferrière

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Falstaff 95/100, Antonio Galloni 94/100, James Suckling 94-95/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2042
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-07
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	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.