



2006 Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

Ein beruhigender Palmer mit viel Klasse und ebenso viel geduldigem Potential

Nota di degustazione:

Dunkles Granat-Purpur, rubiner Rand. Diskretes, sehr feines Bouquet, noch zurückhaltend, schöne Tiefe anzeigend, schwarze Beeren, Lakritze, Teernuancen. Fester, stoffiger Gaumen, zeigt viel Fleisch im delikaten süßen Extrakt, fest eingebundene Tannine und Säure, weit ausgelegt, ein beruhigender, nicht spekulativer Palmer mit viel Klasse und eben so viel geduldigem Potenzial.

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Margaux
Produttore:	Château Palmer
Valutazioni:	Parker 92/100, WeinWisser 18/20
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2035
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Numero di articolo:	0477006

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Palmer

3e Cru Classé
Margaux AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 92/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2035
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.