

## 2006 Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC

Margaux-Finesse aus der 5-Liter-Flasche



**Nota di degustazione:**

Sattes Purpur, lila Schimmer darin. Florales Bouquet, rote Rosen, Beerenstauden, Weihrauch, Buchenholznoten, wirkt momentan etwas trocken und zeigt mehr Terroir wie Frucht. Im Gaumen wäre von der Nase her ein eher harter Wein zu erwarten gewesen, doch dieser zeigt sich hier stoffig fein mit recht viel Fett in den Tanninen, bleibt eher rotbeerig und weist eine angenehm ausklingende Aromatik auf.

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Margaux
<b>Produttore:</b>	Château Ferrière
<b>Valutazioni:</b>	WeinWisser 17/20
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Maturità:</b>	2014 bis 2028
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	0563006

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Ferrière**

3e Cru Classé  
Margaux AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	WeinWisser 17/20
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot
<b>Maturità:</b>	2014 bis 2028
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.