



## Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

Der heimliche Star von Margaux

### Beschreibung:

Die Weine von Château Palmer gehören Jahr für Jahr zu den besten der Appellation Margaux. Der Grand Vin gefällt nicht nur mit seiner großartigen Konzentration, sondern überzeugt auch durch seine finessenreiche Struktur sowie seine außerordentliche Langlebigkeit. Geschliffene Tannine und aromatische Vielschichtigkeit zeichnen diesen modern interpretierten Klassiker ebenso aus wie mineralische Eleganz und Persistenz im Abgang.

### Aromenprofil:

Was für ein unglaubliches Parfüm, frischgepflückte Alpenheidelbeere, verführerischer Iris-Duft und Graphit. Im zweiten Ansatz edle Cassiswürze, Schattenmorellensaft und Schokopastillen. Am dicht verwobenen Gaumen mit samtiger Textur, tänzerischer vibrierender Rasse, berauscher Extraktfülle und durchtrainiertem Körper. Im nicht enden wollenden energiegeladenen Finale explodiert der Margaux, blaue Beeren, Holundernektar, tiefschürfende dunkle Mineralik und feinkörnige Adstringenz.

### Passt zu:

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

### Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Margaux

**Produzent:** Margaux AOC

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Trinkreife:** 2030-2060

**Artikelnummer:** 0477023

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Palmer

3e Cru Classé  
Margaux AOC

**Herkunft:** Frankreich

**Ratings:** James Suckling 99/100, Antonio Galloni 98-100/100, Decanter 98/100, Jane Anson 97/100, Jeb Dunnock 96-98/100, Jean-Marc Quarin 96/100, Parker 96-97/100, Vinum 97/100, WeinWisser 19/20

**Trinkreife:** 2030-2060

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.