



## Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC (Bio)

Top Wert aus Margaux

### **Beschreibung:**

Die in dieser Appellation produzierten Rotweine zählen zu den feinsten des Médoc. Ein besonders finessenreicher Vertreter ist der Château Ferrière von Claire Villars Lurton. Dicht gepflanzte, durchschnittlich 35 Jahre alte und biodynamisch bewirtschaftete Reben bringen niedrige Erträge hervor, aus denen Jahr für Jahr ein "Troisième Cru" entsteht, das zur absoluten Elite von Margaux gehört.

### **Aromenprofil:**

Dichtes fein aromatisches Bouquet, betörendes Irisparfüm, weißer Pfeffer und edle rote Cassiswürze. Am saftigen Gaumen mit cremiger Textur, engmaschigem Tanningerüst und geradlinigem Körper. Im konzentrierten langen Finale mit blauen Beeren, Grafit und feinkörniger 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	Margaux
<b>Produzent:</b>	Margaux AOC (Bio)
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-07
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Trinkreife:</b>	2030-2050
<b>Artikelnummer:</b>	0563023

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Ferrière

3e Cru Classé  
Margaux AOC (Bio)

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** James Suckling 94/100, Antonio Galloni 92-94/100, Decanter 92/100, Jane Anson 92/100, Vinum 94/100  
**Trinkreife:** 2030-2050  
**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-07  
**Ausbau:** im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.