



## Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

Gehört zu den besten Weinen dieses Jahrgangs.

### **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:**

Die erste Expression in der Nase erinnert an einen Harlan, dunkle Rosen, Veilchen, Zimt, Cassis, Blackcurrent, Redwood, selten habe ich einen jungen Palmer so schwarzbeerig erlebt. Samtige Textur, enorm dicht, trotz all diesen femininen Anflügen fehlt es diesem Wein nicht an Charakter und somit kann man hier auch von einer grossen Alterungsfähigkeit ausgehen.

### **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:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2055

**Rebsorte(n):** 55% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0477011

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Palmer

3e Cru Classé  
Margaux AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Parker 96/100, René Gabriel 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	55% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2055
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.