



Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

Höllisches Cassisbouquet in rarer Magnumflasche.

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:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Höllisches Cassisbouquet, viel Lakritze, Schwarztee, eine tiefe Würze zeigend und gleichzeitig einen finessenreichen, dramatischen Merlotpower in der Nase aufweisend. Im Gaumen bleibt der Wein völlig schwarzbeerig, hat viel Saft in den Tanninen und eine royale Adstringenz, im Finale Aromen von Dörrbananen. Wie sagte der alte Kellermeister von Latour Jean-Paul Gardère jeweils? "Si un vin sent de la Banane - c'est n grand vin!" Recht hatte er mit seiner Bananen-Theorie!

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

Trinkreife: Jetzt bis 2045

Rebsorte(n): 48% Merlot, 46% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot

Artikelnummer: 0477012

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Palmer

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: René Gabriel 19/20, Wine Spectator 92-95/100
Rebsorte(n): 48% Merlot, 46% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2045
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.