



## Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

Ein Gänsehaut-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:

Dicht verwobenes Bouquet, reife Alpenheidelbeere, Lakritze und parfümierter Pfeifentabak. Im zweiten Ansatz Schokopralinen, Veilchenstrauß und Holundergelée. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, berauscher Extraktfülle, magischer Rasse, stützendem Tanningerüst, kraftvoll strukturiert und trotzdem elegant bleibend. Im konzentrierten Finale explodiert der Margaux förmlich, blaue Beeren, Sandelholz und fein sandige Adstringenz. Ein Gänsehaut-Margaux!

### 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

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Trinkreife:** 2027–2055

**Rebsorte(n):** 47% Merlot, 47% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0477021

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Palmer

3e Cru Classé  
Margaux AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	James Suckling 96-97/100, Antonio Galloni 94-97/100, Neal Martin 94-96/100, Parker 95-97/100, Vinum 17,5/20, WeinWisser 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	47% Merlot, 47% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	2027-2055
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.