



Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

Ganz nah an der Perfektion

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.

Degustationsnotiz:

Was für ein verführerisches Parfüm: frisch gepflückte Alpenheidelbeere, Lakritze, satter Veilchenstrauss, Herzkirschensaft und edle Cassiswürze. Am sublimen Gaumen mit einer Textur wie Samt und Seide, dazu ein kakaoartiges Tanningerüst, tänzerische Rasse und ein perfekt geformter Körper. Im konzentrierten langanhaltenden Finale blaubeerige Konturen, tiefschürfende Terroirwürze und erhabene Adstringenz. Ganz nah an der Perfektion. Ein Mysterium – wie er in einem so außergewöhnlichen und doch herausfordernden Jahr so gut gelungen ist!

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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:	2030–2055
Artikelnummer:	0477022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Palmer

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Falstaff 99/100, Jeb Dunnock 97-99/100, James Suckling 98-99/100, Parker 95-97/100, Wine Spectator 97/100, WeinWisser 19,5/20
Trinkreife:	2030-2055
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.