



## Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC (Bio)

Ein Bordeaux voller Spannung

### 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.

### Degustationsnotiz:

Purpur mit opaker Mitte und lila Rand. Zartes Parfüm nach schwarzer Johannisbeere, dahinter Lakritze, Veilchen und Heidelbeerdrops. Am druckvollen Gaumen mit cremiger Textur, reifes Tanningerüst, energiegeladene Rasse, herrliche Extraktfülle und mittlerer Körper. Im gebündelten Finale entlädt sich ein Feuerwerk mit blauen Beeren, dunkler Mineralik und edler Adstringenz. "Man spürt die Arbeit im Weinberg, diese Spannung, die sich aufbaut," erklärt mir eine stolze Claire Villars. Hier gilt nur eines: kaufen – die Menge ist sehr klein.

### 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 (Bio)

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-07

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** 2027–2047

**Rebsorte(n):** 68% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0563020

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Ferrière

3e Cru Classé  
Margaux AOC (Bio)

|                       |                                                                                                                |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                                     |
| <b>Ratings:</b>       | Antonio Galloni 95+/100, Decanter 94/100,<br>James Suckling 95/100, Parker 93+/100,<br>WeinWisser 18.5/20      |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 68% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 3% Petit<br>Verdot, 2% Cabernet Franc                                      |
| <b>Trinkreife:</b>    | 2027-2047                                                                                                      |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-07                                                                             |
| <b>Ausbau:</b>        | im Barrique                                                                                                    |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.5%                                                                                                          |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen<br>Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur<br>von 16 bis 18°C. |