



## Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC (Bio)

Top Wert aus Margaux

### **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:**

Verspieltes Bouquet, reife schwarze Johannisbeere, frischer schwarzer tasmanischer Bergpfeffer, Veilchenparfüm und Alpenheidelbeergelée. Am komplexen, reinen Gaumen seidige Textur, energiegeladene Rasse, nervig, engmaschiges Tanningerüst und asketischer Körper. Im konzentrierten Finale blaubeerige Konturen, Graphit und fein körnige Adstringenz, Potentialwertung.

### **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:** 18 Monate im Barrique

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

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Trinkreife:** 2028-2045

**Rebsorte(n):** 81% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot, 5% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0563021

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Ferrière

3e Cru Classé  
Margaux AOC (Bio)

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich  |
| <b>Ratings:</b>       | Antonio Galloni 92-94/100, James Suckling 92-93/100, Neal Martin 91-93/100, Parker 90-92+/100, WeinWisser 18/20 |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 81% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot, 5% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc  |
| <b>Trinkreife:</b>    | 2028-2045   |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-07  |
| <b>Ausbau:</b>        | 18 Monate im Barrique   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0%   |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.        |