



Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC (Bio)

Bravo Claire Villars!

Beschreibung:

«Das ist einer der besten Ferrière, den ich je Primeur verkosten durfte.», sagt Tjark Witzgall, Bordeaux-Experte von Mövenpick Wein.

Degustationsnotiz:

Herrliches Parfüm nach reifen Schattenmorellen, frischem tasmanischem Bergpfeffer, erkaltetem Waldfrüchtetee und getrockneten Fliederblüten. Am komplexen, gut strukturierten Gaumen mit cremiger Textur, engmaschigem Tanninkorsett und durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten Finale eine Explosion von blauen Beeren, dunkler Grafit und erhabene Adstringenz.

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: 2030–2050

Rebsorte(n): 67% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0563022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Ferrière

3e Cru Classé
Margaux AOC (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 95-96/100, Parker 92-94/100, WeinWisser 18.5/20
Rebsorte(n):	67% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Trinkreife:	2030-2050
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-07
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.