



## 2017 Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC

Pure Eleganz – auf gleichem Niveau wie letztes Jahr!

### **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:**

Dichtes Purpurgranat mit lila Rand. Aromatisches Bouquet mit Brombeeren und duftigem Veilchen, dahinter Lakritze und Schattenmorellensaft. Am Gaumen mit seidiger Textur und stützendem Tannin, eleganter Körper - ganz auf Finesse ausgerichtet. Im gebündelten Finale mit viel roter Kirschenfrucht und Johannisbeerengelee.

### **Passt zu:**

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

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Bordeaux

**Subregion:** Margaux

**Produzent:** Château Ferrière

**Bewertung(en):** James Suckling 93–94/100, WeinWisser 18/20

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** 2025–2042

**Rebsorte(n):** 79% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 2% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0563017

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Ferrière**

3e Cru Classé  
Margaux AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 93–94/100, WeinWisser 18/20  
**Rebsorte(n):** 79% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 2% Petit Verdot  
**Trinkreife:** 2025–2042  
**Weinbau:** Traditionell  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.