2016 Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC (Bio)

Aus der Schatzkammer in Margaux

Beschreibung:
Margaux gilt als Herkunft finessenreicher, eleganter Weine. Ein typischer Vertreter der Appellation ist der Château Ferrière von Claire Villars Lurton. Besonders schön kommt die Stilistik im Jahrgang 2016 zur Geltung. Aus der Schatzkammer des Weinguts direkt auf Ihren Festtagstisch: der Château Ferrière ist jetzt in idealer Trinkreife.
Degustationsnotiz:
Dunkles Granat mit aufhellendem Rand. Was für ein Veilchenparfüm einem hier entgegen strömt! Dahinter rote Kirsche und Walderdbeere. Im Gaumen mit spürbarer Kraft und Eleganz, im Finale mit Schattenmorellensaft und Wacholdernoten.
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):	Wine Enthusiast 94/100, Antonio Galloni 93+/100, James Suckling 93–94/100, Parker 92–94/100
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-07
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	67% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 3% Petit Verdot
Artikelnummer:	0563016

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Ferrière

3e Cru Classé
Margaux AOC (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Wine Enthusiast 94/100, Antonio Galloni 93+/100, James Suckling 93–94/100, Parker 92–94/100
Rebsorte(n):	67% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 3% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-07
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.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de