

2016 Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

"I wrote that the 2015 was incredible, and this 2016 is again. " James Suckling

Beschreibung:
Die Weine von Château Palmer gehören Jahr für Jahr zu den besten der Appellation Margaux. Der Grand Vin gefällt nicht nur mit seiner großartigen Konzentration, sondern überzeugt auch durch seine finessenreiche Struktur sowie seine außerordentliche Langlebigkeit. Geschliffene Tannine und aromatische Vielschichtigkeit zeichnen diesen modern interpretierten Klassiker ebenso aus wie mineralische Eleganz und Persistenz im Abgang.
Degustationsnotiz:
Tiefes Purpur mit Granatschimmer am Rand. Konzentriertes, schwarzbeeriges Bouquet mit Brombeere und Cassis, dahinter Veilchen und Iris. Am Gaumen mit cremiger Textur und anschmiegsamen Tanninen, viel Cassisdrops und Heidelbeermark im Rückaroma, was für eine Eleganz und Finesse! Im katapultartigen Finale wiederum Heidelbeeren, Schattenmorellensaft und Lakritze. Finesse pur! Thomas bevorzugt diesen Stil und ich kann ihm da nur beipflichten, daher ist dieser Palmer im Klassikstil auch mein Favorit in der Appellation Margaux!
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 Palmer
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 98/100, Parker 98+/100, Score 20/20, Wine Enthusiast 98–100/100, WeinWisser 20/20, Antonio Galloni 95–98/100, Decanter 98/100
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	2025–2050
Artikelnummer:	0477016

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 Palmer

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 98/100, Parker 98+/100, Score 20/20, Wine Enthusiast 98–100/100, WeinWisser 20/20, Antonio Galloni 95–98/100, Decanter 98/100
Trinkreife:	2025–2050
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