



2019 Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

Ganz oben auf der Liste der besten Jahrgänge dieses Weinguts

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:

Violette Aromen wirbeln aus dem Glas. Samtige Textur im Mund und voll von konzentriertem Cassis-Püree und Brombeerfrüchten, sanfter Würze, weicher Holzkohle und saftigen Tanninen. Das Ganze dehnt sich am Gaumen nur langsam aus und baut sich auf, wobei der Griff am Ende des Spiels fester wird. Die Palmer-Signatur von Energie und Präzision findet sich hier in Pik, und insgesamt ist der Wein sowohl maßvoll als auch elegant, mit lehrbuchmäßigem floralem Margaux-Charakter, während er gleichzeitig äußerst saftig, cremig und angenehm ist, mit einem köstlichen Salzgehalt im Abgang.

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): James Suckling 99/100, Parker 96+/100, WeinWisser 20/20, Antonio Galloni 98/100, Decanter 98/100, Jean-Marc Quarin 97/100

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: 2028–2042

Rebsorte(n): 53% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 4% Petit Verdot

Artikelnummer: 0477019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Palmer

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 99/100, Parker 96+/100,
WeinWisser 20/20, Antonio Galloni 98/100,
Decanter 98/100, Jean-Marc Quarin 97/100
Rebsorte(n): 53% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 4% Petit
Verdot
Trinkreife: 2028–2042
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.