



2019 Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC (Bio)

Claire Villars Topwert aus Margaux

Beschreibung:

Die vielen Fans des Château Ferrière dürfen sich freuen. Der sehnlichst erwartete neue Jahrgang 2019 ist eingetroffen. Wir empfehlen Ihnen, sich schnell mit ein paar Flaschen einzudecken. Denn der biozertifizierte Wein aus durchschnittlich 35 Jahre alten Reben gehört zur absoluten Elite und wird sicherlich nicht lange vorrätig sein.

Degustationsnotiz:

Purpurrot mit rubinroten Reflexen. Verführerisches Parfüm nach reifen Waldhimbeeren, Alpenheidelbeeren und Veilchen. Im zweiten Ansatz Brasiltabak, Schokopastillen und Lakritze. Am vielschichtigen Gaumen mit seidiger Textur, herrlicher Extraktsüsse, tiefgründige Terroirwürze und genialer Rasse, der Wein lebt von seiner unglaublichen Dynamik und verliert nie den Fokus. Im aromatischen Finale ein Feuerwerk von Brombeergelee und frisch gepflückten schwarzen Johannisbeeren, endet mit forderndem Gripp. Seit 2015 biologisch zertifiziert, war der erste in Margaux und seit 2018 biodynamisch zertifiziert!

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 96/100, Parker 94+/100, Decanter 94/100

Ausbau:

im Barrique

Weinbau:

Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-07

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

2026–2044

Rebsorte(n):

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Artikelnummer:

0563019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Ferrière

3e Cru Classé
Margaux AOC (Bio)

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 96/100, Parker 94+/100,
Decanter 94/100
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Trinkreife: 2026–2044
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: FR-BIO-07
Ausbau: im Barrique
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.