



## 2020 Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

Der heimliche Star von Margaux

### **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 opaker Mitte mit violetten Reflexen. Sehr komplexes feingliedriges Bouquet mit Herzkirsche, Holundersaft und weiser Pfeffer. Im zweiten Ansatz zarte Graphitnoten, Oliventapenade und getrocknete Küchenkräuter. Am royalen Gaumen mit einer Textur wie Samt und Seide, stützende Rasse und edler Terroirwürze die dem trainiertem Körper grandiose Balance verleihen. Im konzentrierten nicht enden wollenden Finale Zwetschgen, dunkle Mineralik und erhabene Adstringenz. Alles perfekt integriert und alles am richtigen Platz - Chapeau!

### **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):** Wine Enthusiast 97–99/100, WeinWisser 20/20, Antonio Galloni 98/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnock 97/100, Jean-Marc Quarin 98/100, Neal Martin 97/100, Parker 97/100

**Alkoholgehalt:** 14.0 %

**Trinkreife:** 2028–2058

**Artikelnummer:** 0477020

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Palmer

3e Cru Classé  
Margaux AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Wine Enthusiast 97–99/100, WeinWisser 20/20, Antonio Galloni 98/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnock 97/100, Jean-Marc Quarin 98/100, Neal Martin 97/100, Parker 97/100  
**Trinkreife:** 2028–2058  
**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.