



## 2012 Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC

Gehört zu den Allerbesten von Margaux

### Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Konzentriertes Bouquet, viel Maulbeeren, Szechuanpfeffernoten und sogar gewisse Trüffelspuren, also mit ansprechender Tiefe. Kompakter Gaumen, fleischig, verlangende Gerbstoffe, noch etwas aufrauend auf der Zunge, langes Finale. Mittelfeiner Margaux mit Charakter. Wird fast als 10 Jahre zu ersten Genussreife brauchen.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Margaux
<b>Produzent:</b>	Château Ferrière
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 90–91/100, René Gabriel 17/20, Vinum 18/20, Wine Spectator 88–91/100, Decanter 16.75/100
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2045
<b>Rebsorte(n):</b>	68% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 2% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0563012

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Ferrière**

3e Cru Classé  
Margaux AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 90–91/100, René Gabriel 17/20, Vinum 18/20, Wine Spectator 88–91/100, Decanter 16.75/100  
**Rebsorte(n):** 68% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 2% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2045  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.