



## 2013 Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

James Suckling: „Milk chocolate on the finish.“

### **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:**

Eine extrem kleine Ernte mit etwa 45'000 Flaschen. Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Floral im vielschichtigen Ansatz, dahinter dropsige Noten, Damassinepflaumen, Brombeergelee, mittlere Tiefe anzeigend. Samtener Gaumen, wieder erstaunlich viel blaue und schwarze Beeren, im zart körnigen Extrakt, Lakritze und Szechuanpfeffer, es fehlt vielleicht letztendlich die Wärme und Fülle für einen sehr grossen Palmer, aber er wird sich im klassischen Breicht bewegen und als Kompliment sind die Gerbstoffe sehr fein. Ein früh reifender Palmer welcher dem heute grossartigen 1998er nicht unähnlich ist.

### **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 93/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 90–93/100

**Alkoholgehalt:** 13.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2038

**Rebsorte(n):** 49% Merlot, 46% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0477013

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Palmer**

3e Cru Classé  
Margaux AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 93/100, René Gabriel 18/20,  
Wine Spectator 90–93/100  
**Rebsorte(n):** 49% Merlot, 46% Cabernet Sauvignon, 8% Petit  
Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2038  
**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.