



## 2010 Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

Ein Kandidat für die allerbesten Grand Crus

### Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur, violetter Schimmer, sehr satt in der Mitte. Ein Wahnsinnsbeerencocktail in der Nase von Grenadine, über rote Kirschen bis zu Cassis ist da alles drin, somit eine komplexe, reife Süsse zeigend, wirkt noch etwas zurückhaltend, zeigt dabei aber seine grosse Tiefe. Samtiger Gaumen mit dichter Extraktion, auch hier wieder eine fast essenzartige Frucht aufweisend, mollige Tannine die schon ersten Charme liefern, erst im Innern kommt das Verlangende, welches auf ein riesiges Alterungspotential schliessen lässt.

### 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 Palmer
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 98+/100, James Suckling 98/100
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2050
<b>Rebsorte(n):</b>	54% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot
<b>Artikelnummer:</b>	0477010

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Palmer**

3e Cru Classé  
Margaux AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Parker 98+/100, James Suckling 98/100  
**Rebsorte(n):** 54% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2050  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.