



## 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 sehnsüchtigst 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. Perfekt gelungen und auf direktem Weg zur besseren Note! 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, Score 18.5/20, Decanter 94/100, Parker 94+/100

### **Ausbau:**

im Barrique

### **Weinbau:**

Bio

### **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, Score 18.5/20,  
Decanter 94/100, Parker 94+/100  
**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot  
**Trinkreife:** 2026–2044  
**Weinbau:** Bio  
**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.