



## 2021 Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

Ein Gänsehaut-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:

Dicht verwobenes Bouquet, reife Alpenheidelbeere, Lakritze und parfümierter Pfeifentabak. Im zweiten Ansatz Schokopralinen, Veilchenstrauß und Holundergelée. Am sublimeren Gaumen mit seidiger Textur, berauscher Extraktfülle, magischer Rasse, stützendem Tanningerüst, kraftvoll strukturiert und trotzdem elegant bleibend. Im konzentrierten Finale explodiert der Margaux förmlich, blaue Beeren, Sandelholz und fein sandige Adstringenz.

### 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>	James Suckling 96–97/100, Score 20/20, Antonio Galloni 94–97/100, Neal Martin 94–96/100, Parker 95–97/100, WeinWisser 19/20
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	2027–2055
<b>Rebsorte(n):</b>	47% Merlot, 47% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot
<b>Artikelnummer:</b>	0477021

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Palmer**

3e Cru Classé  
Margaux AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 96–97/100, Score 20/20,  
Antonio Galloni 94–97/100, Neal Martin  
94–96/100, Parker 95–97/100, WeinWisser  
19/20  
**Rebsorte(n):** 47% Merlot, 47% Cabernet Sauvignon, 6% Petit  
Verdot  
**Trinkreife:** 2027–2055  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrique  
**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.