



2022 Château Ferrière

3e Cru Classé, Margaux AOC (Bio)

Bravo Claire Villars!

Beschreibung:

«Das ist einer der besten Ferrière, den ich je Primeur verkosten durfte.», sagt Tjark Witzgall, Bordeaux-Experte von Mövenpick Wein.

Degustationsnotiz:

Herrliches Parfüm nach reifen Schattenmorellen, frischem tasmanischem Bergpfeffer, erkaltem Waldfrüchtete und getrockneten Fliederblüten. Am komplexen, gut strukturierten Gaumen mit cremiger Textur, engmaschigem Tanninkorsett und durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten Finale eine Explosion von blauen Beeren, dunkler Grafit und erhabene 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.

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Subregion: Margaux

Produzent: Château Ferrière

Bewertung(en): James Suckling 95–96/100, Parker 92–94/100, WeinWisser 18.5/20

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Bio

Trinkreife: 2030–2050

Rebsorte(n): 67% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0563022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Ferrière

3e Cru Classé
Margaux AOC (Bio)

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 95–96/100, Parker 92–94/100,
WeinWisser 18.5/20
Rebsorte(n): 67% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 5% Petit
Verdot, 1% Cabernet Franc
Trinkreife: 2030–2050
Weinbau: Bio
Ausbau: im Barrique
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.