



2022 Château Palmer

3e Cru Classé, Margaux AOC

Ganz nah an der Perfektion

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:

Was für ein verführerisches Parfüm: frisch gepflückte Alpenheidelbeere, Lakritze, satter Veilchenstrauss, Herzkirschensaft und edle Cassiswürze. Am sublimen Gaumen mit einer Textur wie Samt und Seide, dazu ein kakaoartiges Tanningerüst, tänzerische Rasse und ein perfekt geformter Körper. Im konzentrierten langanhaltenden Finale blaubeerige Konturen, tiefschürfende Terroirwürze und erhabene Adstringenz. Ganz nah an der Perfektion. Ein Mysterium – wie er in einem so aussergewöhnlichen und doch herausfordernden Jahr so gut gelungen 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): Falstaff 99/100, Jeb Dunnock 97–99/100, James Suckling 98–99/100, Parker 95–97/100, WeinWisser 19,5/20

Trinkreife: 2030–2055

Artikelnummer: 0477022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Palmer

3e Cru Classé
Margaux AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Falstaff 99/100, Jeb Dunnock 97–99/100, James Suckling 98–99/100, Parker 95–97/100, WeinWisser 19,5/20
Trinkreife: 2030–2055
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.