



Château Palmer MC

Margaux AOC 3ème Grand Cru Classé
Frankreich, Margaux, Médoc

Vinifikation

20 Monate im Barrique ausgebaut

Charakter

Purpurrote Farbe; die Aromen reifer Früchte begleiten milde Gewürznoten wie beispielsweise Zimt, aber auch ein Hauch von Pfeffer, Beeren und einigen blumigen Noten wie Akazienblüten; die Aromapalette ist insgesamt sehr subtil und finessenreich, was häufig den Charme von Palmer ausmacht; im Gaumen erfreut er durch seine sehr ausgewogene, delikate Textur und seine reifen Tannine, die ihm Dichte und Länge verleihen; auch beim Abgang bleiben Finesse und Komplexität unverändert erhalten, was ein ausgezeichnetes Lagerpotenzial erahnen lässt.

Konsumhinweis

Wild, Entrecôte, Lammfleisch, kräftiger Gemüseeintopf, würzige Halbhart- und Hartkäse

Technische Details

Traubensorten:	50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Petit Verdot
Trinkreife:	2019 - 2039
Alkohol:	13.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2004	Robert Parker	94/100
2004	Weinwisser	19/20
1999	Robert Parker	95/100