Château Ferrière 3ème Grand Cru Classé AOC Margaux

Château Ferrière
Frankreich, Margaux, Médoc

CHF 51.80

Vinifikation

Ausbau für 18 Monate in französischen Barriques (35% Erstbelegung, 35% Zweitbelegung), Beton-Cuves (20%) und Amphoren (10%), Biodynamischer Ausbau

Charakter

Intensives Purpur-Rot mit violetten Reflexen; würzig-fruchtige Nase mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Pflaumen und Kirschen; am Gaumen würzig und kräftig, mit den für das Weingut typischen Aromen von Soja-Sauce; elegant im Abgang mit präsenten, leicht herben Tanninen - ein Wein, der idealerweise von ein paar Jahren Lagerung profitiert!

Vinum, Bordeaux-Extra: Arrivage 2019
19/20 Punkte | Trinkreife: 2030 - 2050
"Zurückhaltend, doch von aromatischer Komplexität, ungemeine Dichte, erstklassiges Tannin, spektakuläre Länge; grosser Wein, der reifen sollte."

Robert J. Parker
92-94/100 Punkte | Trinkreife: 2021 - 2045
"The 2016 Ferriere is an accomplished Margaux for the vintage. It has a feminine, refined bouquet with blackberry, wild strawberry and light rose petal aromas, just a hint of vanilla from the new oak that is neatly integrated. The palate is medium-bodied with ripe, quite juicy tannin. This is very harmonious with fine tannin, impressive depth and a sense of mineralité that is in tune with this vintage. I thought that the 2015 Ferriere was excellent, but this is another step up. Bravo, Clare Villars Lurton!"

Geschichte

Das Château Ferrière ist eines der besten in der Appellation Margaux. Es hat seinen Namen von den ersten Eigentümern, die hier von Mitte des 18. Jahrhunderts bis Anfang des 20. Jahrhunderts lebten. Während dieser Zeit wurde das Gut als "Drittes Gewächs" in die Médoc-Klassifikation von 1855 aufgenommen, was die exzellente Qualität dieses Kleinerzeugers unterstreicht. Im Jahr 1988 ging der Besitz an die Familie Villars, die in den folgenden Jahrzehnten viel in ihn investierten und die ohnehin schon hohen Qualitätsstandards nochmals verbesserten.
Heute ist das 12 Hektar grosse Anwesen ein komplett biodynamischer Betrieb, der 2015 die entsprechende Öko-Landbau-Zertifizierung erhielt. Claire Villars Lurton ist die treibende Kraft im Château Ferrière mit seinen reichen, intensiven und konzentrierten Weinen. Nach nur minimaler Klärung und malolaktischer Fassfermentation reift der Spitzen-Rotwein des Hauses Ferrière sechzehn bis achtzehn Monate in 60% neuer Eiche, um als hochfeiner, beeindruckender Roter in den Verkauf zu gehen.

Konsumhinweis

Rotes Fleisch wie Rind und Rind-Ffilet, Wild und Wild-Geflügel, Lamm und Lamm-Carré, Schmor-Gerichte, Braten, Lasagne, reifer Halbhart-Käse, Hart-Käse

Technische Details

Traubensorten:	80% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 5% Petit Verdot
Trinkreife:	2025 - 2050
Alkohol:	13.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein

Bewertungen

2022	James Suckling	96/100
2022	Falstaff	95/100
2022	Robert Parker	91/100
2020	Robert Parker	93/100
2020	Falstaff	95/100
2020	Vinum	18/20
2020	Schweiz. Weinzeitung	18/20
2019	Schweiz. Weinzeitung	18/20
2019	Falstaff	94/100
2019	Robert Parker	94/100
2019	Vinum	19/20
2018	Falstaff	95/100
2016	Robert Parker	92/100
2016	Falstaff	93/100
2016	Vinum	19/20
2016	Weinwisser	18/20