



Château Palmer

2021 3ème Cru Classé en 1855, Margaux AOC
75cl (6er-Holzcrate)

Degustationsnotiz

Immer einer der ganz grossen Favoriten aus der Appellation Margaux. Der Duft strahlt eine ungeheure Komplexität aus und ist ein Spiel zwischen schwarzer und roter Frucht. Sehr viel schwarze und rote Kirsche, Brombeere, Holunder, etwas Johannisbeere und Himbeere. Kühle, ätherisch würzige Kräuteraromen verleihen dem Palmer seine unglaubliche Tiefe und besondere Noblesse. Das ist einmal mehr ein äusserst sinnliches Margaux-Parfum, das mich voll und ganz in seinen Bann zieht. Im Auftakt am Gaumen delikate Extraktüsse mit unglaublicher Fruchtichte. Die elektrisierende Säure verleiht dem Wein eine vibrierende Lebendigkeit. Seidige Tannine verstärken den Eindruck von Eleganz und Noblesse. Sehr langer Abgang mit zart würzigem und leicht pfeffrigem Finale. Ein genialer Palmer. (pb)


 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Bordeaux

 **Genussreife:** ab 2027

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** 56%
Merlot, 41% Cabernet Sauvignon, 3%
Petit Verdot

 **Robert Parker:** 95+

 **Weinwisser:** 94-97

 **Vino Vario:** 19+