

DRINKS.

Château Palmer Margaux AOC 3ème Grand Cru Classé 2020 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	50003220
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Margaux (Bordeaux)
Abfüller	Château Palmer, 33460 Margaux-Cantenac, France
Marke	Château Palmer
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	20-22 Monate
Degustationsnotiz	erweckt Eindrücke von Leder, Tabak, Zedernholz, Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeeren, Kirschen, Zigarrenrauch, Trüffeln, Graphit, Schokolade, Vanille, frisch gebrühtem Kaffee, Lakritze, Minze, Pfeffer sowie duftenden Blüten.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 53% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot und 7% Petit Verdot
Etikette	kunstvoll
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2020
Passend zu	Lamm, Rotes Fleisch

Beschreibung

Man könnte meinen, das Schlossgebäude von Château Palmer mit seinen aufragenden Türmchen und Fähnchen sei einem Märchen entsprungen. Schaulustige zieht es allemal an, doch nicht alle von ihnen verstehen, was in den angrenzenden Produktions- und Lagerhallen vor sich geht. Das Weingut südlich der Ortschaft Margaux-Cantenac ist als «Troisième Grand Cru Classé» eingestuft, wird aber hin und wieder mit den ganz Grossen der Bordeaux-Region verglichen. 66 Hektar sind mit Reben bepflanzt, die tief in einem Boden wurzeln, der sich für sonstige landwirtschaftliche Aktivitäten als schwierig erweist. Die Fläche gehörte einst dem Château d'Issan an, ging dann an die Familie Gascq über und wurde 1814 an Charles Palmer verkauft, der anfangs keine Investition scheute, später jedoch in finanzielle Schwierigkeiten geriet und sich von seinem Besitz trennen musste. Seit 1938 befindet sich das Weingut in den Händen der Familien Sichel und Mähler-Besse, die Thomas Duroux die Geschäftsleitung anvertraut haben. Mittlerweile werden sämtliche Weine von Château Palmer nach biodynamischen Prinzipien hergestellt (was im Bordeaux noch eine grosse Ausnahme darstellt!) - auch wenn das bedeutet, dass man in schwierigen Jahren Ernteverluste hinnehmen muss. Der Grand Vin von Château Palmer verbringt 20-22 Monate in Eichenholzfässern und erzielt rund zehn Jahre später seine optimale Trinkreife.