




3e Cru classé Margaux AC, Bio, 12er-Holzkiste


Château Ferrière 2018


CHF 54.00

 75cl

 13%

 Bordeaux

 Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

 James Suckling: 95

AN 6848718

Region

Das atlantische Klima mit feuchtem, mildem Winter, regnerischem Frühjahr und trockenem, heissem Sommer und Frühherbst bekommt den hier angebauten Sorten besonders. Sie profitieren von ausgezeichneten Böden, die je nach Standort von tiefgründigem Kies, Sand, Lehm oder auch den Graves geprägt sind. Auf einer Rebfläche von rund 112 000 Hektar unterscheidet Bordeaux rund 50 Appellationen (Herkunftsgebiete). Man teilt diese gemeinhin grob in linksufrige und rechtsufrige Gebiete ein: Médoc, Graves und Sauternes sind die wichtigsten linksufrigen Gebiete (linkes Gironde- und Garonne-Ufer), St. Émilion und Pomerol die wichtigsten des rechten Ufers (des Flusses Dordogne). Die meistangebauten roten Rebsorten sind Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot. Bei den weissen Rebsorten sind Sémillon, Sauvignon Blanc und Muscadelle.

Subregion

Margaux ist nicht nur ein Weingut, um das sich Legenden ranken, sondern auch die grösste der sechs Haut-Médoc-Gemeinden, deren Produzenten alle dem unnachahmlichen Liebreiz und der Eleganz ihres Vorbilds Château Margaux nacheifern. Die Appellation Margaux, die südlichste Gemeindeappellation des Haut-Médoc, rund 30 Kilometer von Bordeaux entfernt, ist mit 1400 Hektar Reben bestockt. Klassische, tiefgründige Kiesböden durchmischt mit feinem Sand und Ton, machen den Grossteil der Appellation aus. Deutlich dominiert der Cabernet Sauvignon mit 70 bis 80 Prozent auf vielen Weingütern die Assemblagen. Der Merlot bringt je nach Château einen Anteil von 30 bis 40 in die Cuvées ein.

Herstellung

Handlese und nach dem Pressen im Stahltank vergoren. Der Jungwein wurde dann für 16 bis 18 Monate im Barriquefass ausgebaut.

Degustationsnotiz

In der Nase verführerisches, schier parfümiertes Bouquet, Kirschtöne und Waldhimbeeren, fein mit Käuternoten unterlegt. Im Gaumen mit Power und Finessen aufwartend. Feine Röstaromatik und reifen, satten Tanninen. Das Finale aromatisch, elegant und geschmeidig.

Geniessen zu

Fleischgerichten, Wild oder Lamm, Pasteten und reifen Käsesorten.