



★★★★★ (4)

## Bio Château Ferrière Margaux AOC

Frankreich, Bordeaux

Dunkles Granatrot mit Purpur Reflexen. Zarte Aromen von reifen Brombeeren, Kirschen, Heidelbeeren, etwas Graphite und eine angenehme Teernote. Am Gaumen voll, mit viel weichem Tannin und sehr langem, vielschichtigem Abgang. Aus biologisch angebauten Trauben, Demeter zertifiziert.

Die Assemblage besteht aus 68% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Petit Verdot und 2% Cabernet Franc, also aus einem aussergewöhnlich hoher Anteil an Cabernet Sauvignon.



James Suckling: **95 Punkte**  
Antonio Galloni: **91-94 Punkte**



Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc



16-18 °C



5-15 Jahre



Bio

## Passende Gerichte

Grilladen, Pilzgerichte, Polenta, Risotto, Tofu, würziger Käse

## Weinprofil

Säure



Süsse



Intensität



Ausbau



Tannine




## Praktische Einsteckkarte für Weinregalclips zum Ausschneiden


Grösse: A7 - 74 × 105mm



**Bio Château Ferrière Margaux  
AOC - 2018**

 Cabernet  
Sauvignon, Merlot,  
Petit Verdot,  
Cabernet Franc

°C 16-18 °C

 5-15 Jahre

 Bio

**Passende Gerichte**

Grilladen, Pilzgerichte,  
Polenta, Risotto, Tofu,  
würziger Käse