



Alter Ego du Château Palmer - Margaux A.O.P. 2011 - 75cl

2011 zal steeds onthouden worden als het meest delicate jaar in de jaren 2000. De lente was uitzonderlijk warm en droog, hierdoor kwamen de knoppen wat in de problemen op de wijnranken. Bij Château Palmer kwamen de eerste bloemen op 10 mei op de struiken, ongeveer 3 weken eerder dan in andere jaren. De wijnranken snakten naar water. Op 4 Juni toen er al bessen op de ranken stonden werd de regio getroffen door een hagelstorm, hierdoor werden bepaalde druiven gekwetst en bijgevolg verloren. Maar dankzij de regen die volgde konden de ranken zich toch wat herstellen. De maand Juni was enorm heet, waardoor het rendement van de ranken verder zakte. De oogst werd al ingezet op 7 september, uitzonderlijk vroeg meestal is dit meer eind september, begin oktober. Door de nauwkeurige selectie van de druiven, krijgen we toch een Alter Ego die zijn reputatie alle eer aan doet. Deze wijn past goed bij: duif, entrecote, fazant, hertenvlees, sirloinsteak

Mond : Sappig fruit in de aanzet gevolgd door een prachtige tannine structuur, deze wijn staat garant om zich verder te ontwikkelen in uw kelder, gedurende 10 tot 15 jaar na oogstdatum. Neus : Impressies van veenbes, framboos, kers en cassis krijgen een mooie ondersteuning van zachte houtaccenten. Kleur : Donker robijnrood



92.93 EUR

Artcode: 00007374

[Wijnen](#), [Rode wijn](#)

Extra informatie

Kleur/type	Rood
Jaar	2011
Fles	75cl
Alcohol	13,5%

Land	Frankrijk
Regio	Bordeaux Margaux A.O.P
Wijnhuis	Château Palmer “3ème Cru Classé” – Margauc A.O.P.
Druif	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Smaak	Evenwichtig, Rond - Zacht, Vol
Gerecht	Duif, Entrecote, Fazant, Hertenvlees, Sirloinsteak