



## Château Palmer

2 699:-

2 159,20:- exkl moms

Art.nr systembolaget: 7481501

Typ: Röda viner

Producent: Château Palmer

Land: Frankrike

Region: Margaux 3ème Cru Classé

Förpackning: 12

Storlek: 750 ml

Alkoholhalt: 12,5%

Serveras vid: 0

Passar till: Rätter av lamm, nöt eller vilt

Druvor: Cabernet Franc  
Cabernet Sauvignon  
Merlot  
Petit Verdot

Årgång: 1996

Vinifikation: Vid ankomst till vineriet separeras druvorna efter sort och vingårdssektion följt av en strikt selektering. Efter avstjälkning krossas druvorna försiktigt för att bryta skalet på druvorna, efter krossningen genomförs en slutgiltig analys av socker- och syrahalt. Château Palmer har 50 jästankar i vineriet för att kunna vinifiera samtliga vingårdssektioner var och en för sig. Varje tank provas regelbundet för att skapa sig en bild av dess potential och framtida karaktär, detta är ovärderlig kunskap vid den slutgiltiga blandningen av vinet. Musten jäser under 8 - 10 dagar med överpumpning flera gånger per dag, för att uppnå optimal extraktion får vinet ligga ytterligare 10 dagar med skalkontakt. Vinet separeras sedan från skalmassan som sedan genomgår en pressning, den frirunna juicen och pressvinet genomgår malolaktisk jäsning vilket stabiliserar vinet och sänker syran. Efter den malolaktiska jäsningen dras vinet om på ekfat där det lagras 18 - 21 månader. Kan sparas ytterligare 15 år.

Avsmakning: Stor, nyanserad doft med begynnande mognad, inslag av mogna bär, svarta vinbär, kryddor, ceder, choklad och kaffe

Färg: Rubinröd med tegelnyanser.