

VERKAUFS- UND TECHNISCHES ARGUMENTARIUM CHÂTEAU FERRIERE JAHRGANG 2024

PRÄSENTATION DES JAHRGANGS 2024

DAS STICHWORT DES JAHRGANGS

Die Balance der Frucht.

DAS WORT VON CLAIRE VILLARS-LURTON

Die begrenzten Erträge und klimatischen Herausforderungen haben Château Ferrière 2024 nicht daran gehindert, ein bemerkenswertes Gleichgewicht zu zeigen. Die würzigen Noten, die durch die 18 % Petit Verdot im Verschnitt eingebracht werden, verstärken den geschmackvollen und fruchtigen Charakter des Weins. Ein seltener Jahrgang, den man nicht verpassen sollte.

SCHLÜSSELZAHLEN VON CHÂTEAU FERRIERE 2024

- 18 % Petit Verdot im Verschnitt, die diesem eleganten Wein eine würzige Note verleihen.
- 100 % unserer Hefen sind indigene Hefen, die auf Château Ferrière entwickelt wurden. Ihre Verwendung ist Teil unserer Bio- und Biodynamie-Zertifizierung – sowohl im Weinberg als auch im Keller.
- 70 Jahre alt sind mehr als 50 % unserer Rebstöcke – ein genetisches Erbe mit einzigartiger Typizität.

VERKAUFSARGUMENTE FÜR DEN JAHRGANG 2024

EIN SELTENER JAHRGANG

Mit historisch niedrigen Erträgen und einem beispielhaften biodynamischen Engagement ist Ferrière 2024 eine Seltenheit in der diesjährigen Primeur-Kampagne. Als 3. Grand Cru Classé aus Margaux wird er zu einem fairen, zugänglichen Preis angeboten – ideal für neue Genießer und Sammler gleichermaßen.

DIE FRUCHTBALANCE – SCHON JETZT GENIEßBAR

- **Eine einzigartige aromatische Signatur**

Der perfekt eingebundene Petit Verdot (18 %) verleiht dem Wein eine originelle Würze, die Aromen von Cassis, Blüten und Brombeeren wunderbar ergänzt. Ein lebendiger, feiner Wein mit Charakter.

- **Feine Tannine – Trinkreife ab 2027**

Dank seiner feinen Tannine und seiner schönen Spannung kann Ferrière 2024 schon in seiner Jugend genossen werden und reift zugleich wunderbar über die Jahre hinweg. Der Ausbau in Barriques, Amphoren und ovoiden Behältern hebt die Fruchtbalance zusätzlich hervor.

EIN ENGAGIERTER GRAND CRU CLASSÉ

Vinifiziert mit eigenen, wilden Hefen, bio- und biodynamisch zertifiziert seit 2015 bzw. 2018, verkörpert Château Ferrière den nachhaltigen Ausdruck seines außergewöhnlichen



Terroirs. Die Nachhaltigkeit des Weinbergs wird durch das Alter der Reben – zur Hälfte über 70 Jahre alt – zusätzlich gestärkt.

TECHNISCHE INFORMATIONEN ZUM JAHRGANG 2024

DER WEINBERG VON CHÂTEAU FERRIERE

24 Hektar tiefgründige Kiesböden auf kalkhaltigem Mergel – im Herzen der Appellation Margaux.

LESEZEITRAUM CHÂTEAU FERRIERE 2024

Vom 17. September bis zum 8. Oktober 2024.

VERSCHNITT CHÂTEAU FERRIERE 2024

- 70 % Cabernet Sauvignon
- 18 % Petit Verdot
- 10 % Merlot
- 2 % Cabernet Franc

VINIFIKATION CHÂTEAU FERRIERE 2024

Parzellenweise Vinifikation. Alkoholische Gärung mit wilden Hefen aus dem Weinberg. Mazeration bei 22–24 °C. Sanfte und geringe Extraktion. Dreiwöchige Maischestandzeit. Keine Zusatzstoffe während der gesamten Vinifikation.

AUSBAU CHÂTEAU FERRIERE 2024

16–18 Monate: 40 % in neuen Barriques, 40 % in Barriques eines Weins, 20 % in ovoiden Gärbehältern und Amphoren.

ERTRAG CHÂTEAU FERRIERE 2024

16 hl/ha.

VERKOSTUNGSNOTIZEN JAHRGANG 2024

VERKOSTUNGSNOTIZ CHÂTEAU FERRIERE 2024

Kommentar (50 Wörter):

Der Jahrgang 2024 begeistert mit seiner tiefen Farbe, saftiger Frucht mit Noten von Cassis und Brombeere sowie feinen floralen Nuancen. Am Gaumen verbinden sich Frische, feine Tannine und elegante Mineralität. Der Petit Verdot verleiht diesem lebendigen und harmonischen Wein eine unverkennbare würzige Note.

Auge: tief, intensives Rubinrot

Nase: Cassis, Gewürze, Blüten

Gaumen: präziser Auftakt, samtige Textur, schöne Spannung, langer und frischer Abgang.

