

Cistus rouge

Faugères AOC, Château de la Liquière (Bio)

Faszinierender Faugères vom schwarzen Schiefer

Beschreibung:
Auf den schwarzen Schieferböden, zwischen blühenden Zistrosen, reifen die Trauben unter idealen Bedingungen und entwickeln ihren unverwechselbaren Charakter. Aus Syrah, Mourvèdre und Grenache entsteht eine ausdrucksstarke Cuvée aus den höchsten Lagen des Guts. Der Ausbau in 500-Liter-Eichenfässern verleiht ihr Tiefe, Struktur und verführerische Frucht. Ein faszinierender Wein, der die Kraft des Terroirs eindrucksvoll widerspiegelt.

Aromenprofil:
(st) Sattes Purpurrot mit violett-schwarzer Mitte. Enormer Fruchtdruck in der desserhaften Nase, Amarenakirschen und Dörrpflaumen, auch Pralinen und dezente Brombeerwürze. Veloursartiger Gaumenfluss mit kompakten Tanninen, perfekt eingebunden und dennoch viel Persönlichkeit ausstrahlend, fleischig und geleeartig zugleich, schwarze Früchte in etlichen Facetten, begleitet von edler Schokosüße, bis am Schluss großartige Südfrankreich-Wärme ausstrahlend.

Passt zu:
Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Château de la Liquière (Bio)
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	Syrah, Mourvèdre, Grenache
Artikelnummer:	1015022

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cistus rouge

Faugères AOC
Château de la Liquière (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Syrah, Mourvèdre, Grenache
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch