



Les Malpas

Faugères AOC, Château de la Liquière (Bio)

Limitierte Einzellagen-Cuvée

Beschreibung:

François Vidals winzige Syrah- und Mourvèdre- Erträge stammen aus Einzellagen auf den besten Schieferböden. Die handgelesenen Trauben werden in der Barrique ausgebaut. Ein druckvoller Wein mit viel Persönlichkeit und Lagerpotenzial. Alle Weine des Châteaux de la Liquière sind bio.

Degustationsnotiz:

Komplexes Purpur-Granat. Schwarze Kirschen und Dörrzwetschgen in der edel wirkenden Nase, feine Mineralik dahinter, an Wacholder und Lakritze erinnernd, aromatisch und finessenreich zugleich. Seidig-weicher Auftakt mit wiederum viel Frucht und faszinierender Terroirwürze, Saftigkeit, Fülle, Süße und Tannine perfekt ausgewogen, Zwetschkuchen und nun auch feines Kaffee-Toasting, immer wieder neue Fruchtaromen zeigend, saftig-weich bis ins kirschenbetonte Finale.

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.

Servierempfehlung:

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: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	Syrah, Mourvèdre
Artikelnummer:	1163219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Malpas

Faugères AOC
Château de la Liquière (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Syrah, Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.