



## 2016 Château Maris

Les Anciens (Biodynamisch), Minervois-La-Livinière AOP

Top-Wein für Kenner und Liebhaber

## Degustationsnotiz:

Nahezu schwarzes Purpur, satte schwarze Früchte, Gewürze, Tabak, erdige Nuancen. Im Mund sowohl schwarze als auch rote Beerenaromen, auch schöne Animation durch die Trauben aus uralten, 90 jährigen Carignan-Rebstöcken. Nicht unbedingt ein Wein Typs Blockbuster, sondern ein exzellenter Rotwein mir viel Finesse und Klasse ausgestattet. Noch sehr jugendlich – dankt er momentan etwas Belüftung und ein Glas größeren Volumens.

#### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Region: Languedoc-Roussillon Produzent: Château Maris

Bewertung(en): Parker 90–92/100

Ausbau: 12 Monate im Zementtank

Weinbau: Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 15.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2025

Rebsorte(n): Carignan, Grenache

Artikelnummer: 1009516



# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Maris

Les Anciens (Biodynamisch) Minervois-La-Livinière AOP

**Herkunft:** Frankreich

**Bewertung(en):** Parker 90–92/100 Rebsorte(n): Carignan, Grenache

**Trinkreife:** Jetzt bis 2025

Weinbau: Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Ausbau: 12 Monate im Zementtank

Alkoholgehalt: 15.0 %

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.