



## 2016 Château Maris

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

Ikone des biodynamischen Weinbaus

### **Beschreibung:**

Robert Eden kaufte das Château Maris im Jahre 1997 mit dem Ziel, Spitzenweine zu erzeugen. Er war einer der Ersten in der Region, der feststellte, dass das Arbeiten nach biologischen Grundsätzen zu einer besseren Qualität bei den Trauben führt. Mittlerweile ist der ganze Betrieb mit dem Qualitätslabel des biodynamischen Anbauverbands Demeter zertifiziert. Auf 32 Hektar gedeihen Weine nach den strengsten ökologischen Grundsätzen in der exzellenten Cru-Lage „La Livinière“.

### **Degustationsnotiz:**

Dunkles Purpur, schwarze Früchte, besonders eingelegte schwarze Kirschen, gestossener Pfeffer, Lakritze, Rauchspeck, Zedernholz. Am Gaumen reichhaltig, mit vollem Körper und großzügiger Beerenfrucht. Hier dominieren schwarze Johannisbeeren, Schwarzkirsche und Heidelbeeren. Hinzu eine angenehme Kräuteraromatik des Südens, Kardamon, schwarzer Pfeffer, Thymian und etwas Vanille. Spannend die Eleganz und Balance, die den Wein ebenso auszeichnet. Ein Bio-Wein der Spitzenklasse, der sich jetzt schon attraktiv trinkt, darüber hinaus aber auch noch sehr gutes Entwicklungspotenzial besitzt.

### **Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Produzent:</b>	Château Maris
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 91-93/100
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	Syrah, Grenache
<b>Artikelnummer:</b>	1009416

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Maris**

Les Planels (Biodynamisch)  
Minervois-La-Livinière AOP

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 91-93/100
<b>Rebsorte(n):</b>	Syrah, Grenache
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.