2017 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 Liviniere“.
Degustationsnotiz:
Fast schwarzes Purpur, im Bouquet eingelegte dunkle Früchte, Gewürze, schwarzer Pfeffer, Lakritze mit einem Touch feiner Bourbonvanille. Im Mund extrem vollmundig und körperreich, noch etwas ungestüm. Die Frucht ist wiederum überwältigend, konzentriert, ein Potpourri schwarzer Früchte, Pflaumenkompott, eingelegte Schwarzkirschen, untermalt mit schöner Würze eines Fruchtkuchens, Kardamom, Thymian und schwarzen Oliven. Langes, intensives Finale mit Intensität und Druck, ein Wein mit gigantischem Potenzial.
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):	Jeb Dunnuck 92/100, Score 18/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	Syrah, Grenache
Artikelnummer:	1009417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Maris

Les Planels (Biodynamisch)
Minervois La Livinière AOP

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 92/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	Syrah, Grenache
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	12 Monate im Barrique
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.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de