

2018 Ô de Novi

Grès de Montpellier, Languedoc AOP, Mas du Novi (Bio)

Charmanter Südfranzose mit Persönlichkeit

Beschreibung:
Die Weinberge dieses südfranzösischen Bioweinguts liegen in den sanften Hügeln der Cevennen und bringen Weine der Extraklasse hervor. Der «O de Novi» zeichnet sich durch perfekte Balance von intensiver Frucht, samtigen Tanninen sowie feiner Extraktsüße aus und bereitet riesige Trinkfreude. Der Topjahrgang 2018 wurde gerade erst vom Weingut freigegeben – unbedingt probieren!
Degustationsnotiz:
Kraftvolles Purpur, großzügiges, fruchtbetontes Bouquet mit satter schwarzer Beerenfrucht, Kräutern der Provence, Lakritze sowie dezenten Röstaromen der Barriques. Im Glas überaus offen, extraktsüß und voll auf der Frucht. Saftiger, vollmundig-köstlicher Fruchtcocktail aus schwarzen Johannisbeeren, Blaubeeren und einem Strauß frischer provenzalischer Kräuter, die Tannine jung, aber samtig und reif, mit besten Anlagen für eine weitere Verfeinerung. Fantastische Länge und Persistenz im Nachhall, beeindruckend und köstlich in bester Bio-Qualität.
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:
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:	Mas du Novi
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	12 Monate im Stahltank
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	70% Syrah, 30% Grenache
Artikelnummer:	1050718

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

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Ô de Novi

Grès de Montpellier
Languedoc AOP
Mas du Novi (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	70% Syrah, 30% Grenache
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	12 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	15.5 %
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