



## 2016 Ô de Novi

Grès de Montpellier, Languedoc AOP (Bio)

Bio-Erstling mit Persönlichkeit

### **Beschreibung:**

Das wunderschöne Weingut liegt in den sanften Hügeln der Cevennen auf einer Höhe von 150 Metern in Sichtweite des Meeres. Die 42 Hektar Weinberge werden nach biologischen Richtlinien bearbeitet und bringen Weine in perfekter Balance hervor, die einfach große Trinkfreude bereiten und sich durch südliche Kraft, fruchtige Fülle, wundervolle Extraktsüße und samtige Tannine auszeichnen.

### **Degustationsnotiz:**

Dunkles Purpur, offenes, fruchtbetontes Bouquet mit opulenter schwarzer Beerenfrucht, Kräutern der Provence, Leder sowie dezenten Röstnoten. Im Mund unglaublich attraktiv, extraktsüß und konzentriert, vollfruchtig und saftig, ein köstlicher Fruchtmix aus Brombeeren, Maulbeeren, schwarzen Johannisbeeren, Gewürzen – von samtig-weichen Tanninen ummantelt. Großartige Länge und Persistenz im Nachhall, beeindruckender und extrem köstlicher Bio-Wein aus dem Süden Frankreichs.

### **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>	Mas du Novi
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20, Falstaff 91+/100
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Syrah, 30% Grenache
<b>Artikelnummer:</b>	1050716

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Ô de Novi**

Grès de Montpellier  
Languedoc AOP (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20, Falstaff 91+/100
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Syrah, 30% Grenache
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Stahltank
<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.