2018 Cistus rouge

Faugères AOC, Château de la Liquière (Bio)

Faszinierender Faugères vom schwarzen Schiefer

Beschreibung:
Auf den Schieferböden der bezaubernden Region Faugères gedeihen nicht nur die Trauben bestens, sondern auch die Zistrose (Cistus), die mit ihren weißen und pinkfarbenen Blüten zur Verschönerung der Weinberge beiträgt. Diese Cuvée aus Syrah, Mourvèdre und Grenache, die aus den höchsten Weinbergen des Guts stammt, wird in 500-Liter-Fässern ausgebaut und besticht durch kraftvollen Charakter und ausgezeichnetes Lagerpotenzial.

Degustationsnotiz:
Intensives Purpur. Schwarze Früchte, Gianduja und Lebkuchen in der vielschichtigen Nase, mit feiner Mineralik unterlegt. Kraftvoll auch am Gaumen, zartcremige Textur und viel südliche Wärme ausstrahlend, angenehmer Schmelz in der Mitte, kompakt und offen zugleich, Brombeergelee, eingelegte Früchte, und feine Veilchenaromen. Vereint die Sonne des Südens und die Mineralik des Schieferterroirs.

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:	Château de la Liquière
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	70% Syrah, 25% Mourvèdre, 5% Grenache
Artikelnummer:	1015018

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

Cistus rouge

Faugères AOC
Château de la Liquière (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	70% Syrah, 25% Mourvèdre, 5% Grenache
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
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