



2019 Tarroussel

Faugères AOC, Château de la Liquière (Bio)

Limitierte Einzellagen-Cuvée

Beschreibung:

François Vidals winzige Grenache- und Carignan-Erträge stammen aus Einzellagen auf den besten Schieferböden. Die handgelesenen Trauben werden im großen Holzfass ausgebaut, denn die Röstaromen der Barrique wären der Komplexität und der Fruchtvielfalt nicht zutunlich. Der Tarroussel überzeugt durch seine Persönlichkeit und sein großartiges Lagerpotenzial. Alle Weine des Châteaux de la Liquière sind bio.

Degustationsnotiz:

Intensives Granat mit rubinen Reflexen. Pflaumenkompott und Zimtkirschen in der komplexen Nase, mit feiner Schokosüße unterlegt, unwiderstehliche Frucht, begleitet von typischer Schiefer-Mineralik. Samtig-weicher Gaumen mit großartiger Extraktsüße und perfekt eingebundenen Tanninen, Balance auf höchstem Niveau, desserthaft füllig und charaktervoll strukturiert zugleich, Brombeeren und Dörripflaumen in unzähligen Nuancen, enorme Reserven zeigend, nun auch schwarze Oliven und Lakritze, tiefgründig bis ins zartpelzige Finale.

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 19/20

Ausbau:

12 Monate im Stahltank

Weinbau:

Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2038

Rebsorte(n):

Grenache, Carignan

Artikelnummer:

1163419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tarroussel

Faugères AOC

Château de la Liquière (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	Grenache, Carignan
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	12 Monate imahltank
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.