



2013 La Tour d'Oupia

Minervois AOC, Château d'Oupia

Überragender Wein für jeden Tag

Beschreibung:

Hinter dem modernen Etikett verbirgt sich das mittelalterliche Château d'Oupia, welches sich seit 1860 im Besitz der Familie Iché befindet. Die Weine der Familie Iché zählen zu den Besten in der Region Minervois. Verantwortlich dafür sind neben den bevorzugten Böden das Klima, die ausgefeilte Arbeit des Winzers und die 80 Jahre alten Rebstöcke. Unheimlich viel Südfrankreich und exklusiv bei uns erhältlich.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Dunkelrot, die attraktive Nase nimmt neben dunklen Früchten, Zimt und Kakao typische, prägnante Kräuterwürze mit Thymian und einer Spur Rosmarin wahr. Im Mund in seiner Klasse von geradezu großzügiger Art, überzeugt mit feiner Fruchtextraktsüße reifer Brombeeren, seidigen Tanninen und bereits beeindruckender Länge am Gaumen. Durch die mineralische Art aus dem Terroir auch erfreulich trinkanimierend. Sehr viel guter Wein fürs kleine Geld.

Passt zu:

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Languedoc-Roussillon
Produzent:	Château d'Oupia/Famille André Iché
Bewertung(en):	Score 17/20
Herstellung:	12 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Traubensorte(n):	40% Syrah, 30% Carignan, 30% Grenache
Artikelnummer:	0844313

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Tour d'Oupia

Minervois AOC
Château d'Oupia

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 17/20
Traubensorte(en): 40% Syrah, 30% Carignan, 30% Grenache
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 12 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.