



2021 Cistus rouge

Faugères AOC, Château de la Liquière (Bio)

Kraft trifft Eleganz – Schiefer macht's möglich

Beschreibung:

Faugères ist eine ganz besondere Appellation in Südfrankreich. Das einzigartige Terroir mit blauem Schiefer verleiht dem „Cistus“ bei aller Wucht viel Eleganz und Frische. Schwarzbeerrige Früchte füllen den Gaumen aus, die „wilde“ Macchia rund um die Weinberge zeigt sich in Spuren von Oregano und Rosmarin. Schöner Nebeneffekt des reifen Leseguts: Auch jung getrunken bietet dieser Rote viel Trinkspaß, vor allem zu geschmacksintensiven Schmorgerichten.

Degustationsnotiz:

(st) Sattes Purpurrot mit violett-schwarzer Mitte. Enormer Fruchtdruck in der desserhaften Nase, Amarenakirschen und Dörripflaumen, auch Pralinen und dezente Brombeerwürze. Veloursartiger Gaumenfluss mit kompakten Tanninen, perfekt eingebunden und dennoch viel Persönlichkeit ausstrahlend, fleischig und geleeartig zugleich, schwarze Früchte in etlichen Facetten, begleitet von edler Schokosüße, bis am Schluss großartige Südfrankreich-Wärme ausstrahlend.

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): | Decanter 93/100 |
| Ausbau: | 12 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006 |
| Alkoholgehalt: | 14.0 % |
| Rebsorte(n): | Syrah, Mourvèdre, Grenache |
| Artikelnummer: | 1015021 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cistus rouge

Faugères AOC
Château de la Liquière (Bio)

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Decanter 93/100
Rebsorte(n): Syrah, Mourvèdre, Grenache
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau: 12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.