



## 2013 Le Marquis

Minervois AOC, Château d'Oupia

Topselektion aus dem Château-Keller

### Beschreibung:

Die Geschichte des Châteaux, das heute von Marie-Pierre Iché mit Passion geführt wird, reich zurück bis ins 12. Jahrhundert.

### Degustationsnotiz:

Kraftvolles Rubinrot, intensiver Cassisduft, Brombeeren, und getrocknete Kräuter des Südens. Im Mund fruchtintensiv, kraftvolle, reichhaltige schwarze Beerenfrüchte mit viel Tiefe und Schmelz. Saftige, dichte und extraksüße Frucht, die durch ihre salzig anmutende Kalkmineralität wunderbar frisch und rassig daher kommt und den Wein perfekt ausbalanciert. Samtig-feine und perfekt integrierte Tannine, das Holz zeigt beste Herkunft und verleiht dem Wein einen dezenten Touch zarter Röstaromen. Intensiver und andauernder Nachhall mit langem Abgang. Ein hochklassiger Roter, der zu den Besten seiner Art gehört.

### Passt zu:

Genießen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

### 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>	Château d'Oupia
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2023
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Syrah, 35% Carignan, 15% Grenache
<b>Artikelnummer:</b>	0831113

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Le Marquis**

Minervois AOC  
Château d'Oupia

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Syrah, 35% Carignan, 15% Grenache
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2023
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<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.