2013 Le Marquis

Minervois AOC, Château d'Oupia

Topselektion aus dem Château-Keller

Beschreibung:
Die Geschichte des Châteaus, 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.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Languedoc-Roussillon
Produzent:	Château d'Oupia
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	12 Monate @WAB6439 Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Rebsorte(n):	50% Syrah, 35% Carignan, 15% Grenache
Artikelnummer:	0831113

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

Le Marquis

Minervois AOC
Château d'Oupia

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	50% Syrah, 35% Carignan, 15% Grenache
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate @WAB6439 Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
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