



Cistus rouge

Faugères AOC, Château de la Liquière (Bio), (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (B

Vom schwarzen Schiefer

Beschreibung:

Auf den Schieferböden der bezaubernden Region Faugères gedeihen nicht nur die Trauben bestens, sondern auch die Zistrose (Cistus), die mit ihren weissen und pinkfarbenen Blüten zur Verschönerung der Weinberge beiträgt. Diese Cuvée aus Syrah, Mourvèdre und Grenache, die aus den höchsten Weinbergen des Guts stammt, wird in 500-Liter-Fässern ausgebaut und besticht durch kraftvollen Charakter und ausgezeichnetes Lagerpotenzial.

Degustationsnotiz:

Kräftiges Dunkelrot, die Nase offenbart schwarze Früchte, Pfeffer, Thymian und dunkle Schokolade. Kraftvoll und vollmundig, Schmelz, aber auch Animation für den Gaumen, eingelegte Früchte, Veilchenaromen und verschiedene Kräuter. Ein noch sehr junger Cistus mit exzellenten, reifen und noch präsenten Tanninen, der alle Anlagen zur perfekten Verfeinerung mit ein wenig Lagerung besitzt. Jetzt ein großes Glas benutzen oder etwas belüften – dann zeigt sich ein wahrhaft nobler Wein mit Power und Eleganz zugleich.

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

Produzent: Château de la Liquière (Bio)

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Rebsorte(n): 70% Syrah, 20% Mourvèdre, 10% Grenache

Artikelnummer: 1015017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cistus rouge

Faugères AOC
Château de la Liquière (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 92/100, Score 18.5/20, Falstaff 90/100
Rebsorte(n):	70% Syrah, 20% Mourvèdre, 10% Grenache
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.