



Cistus rouge

Faugères AOC, Château de la Liquière (Bio)

Faszinierender Faugères vom schwarzen Schiefer

Beschreibung:

In der bezaubernden Region Faugères gedeihen nicht nur die Trauben bestens, sondern auch die Zistrose (Cistus), die mit ihren roséfarbenen Blüten zur Verschönerung der Weinberge beiträgt. Die Cuvée aus Syrah, Mourvèdre und Grenache, die aus den höchsten Weinbergen des Guts stammt, wird in 500-Liter-Eichenfässern ausgebaut und besticht durch kraftvollen Charakter und verführerische Frucht.

Degustationsnotiz:

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 geléeartig 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

Produzent: Château de la Liquière (Bio)

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): Syrah, Mourvèdre, Grenache

Artikelnummer: 1015021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cistus rouge

Faugères AOC
Château de la Liquière (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Decanter 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Syrah, Mourvèdre, Grenache
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.