



Les Malpas

Faugères AOC, Château de la Liquière (Bio)

Limitierte Einzellagen-Cuvée

Beschreibung:

François Vidals winzige Syrah- und Mourvèdre- Erträge stammen aus Einzellagen auf den besten Schieferböden. Die handgelesenen Trauben werden in den Barriquen ausgebaut. Ein druckvoller Wein mit viel Persönlichkeit und Lagerpotenzial. Alle Weine des Châteaus de la Liquière sind bio.

Degustationsnotiz:

Komplexes Purpur-Granat. Schwarze Kirschen und Dörrzwetschgen in der edel wirkenden Nase, feine Mineralik dahinter, an Wachholder und Lakritze erinnernd, aromatisch und finessenreich zugleich. Seidig-weicher Auftakt mit wiederum viel Frucht und faszinierender Terroirwürze, Saftigkeit, Fülle, Süsse und Tannine perfekt ausgewogen, Zwetschkuchen und nun auch feines Kaffee-Toasting, immer wieder neue Fruchtaromen zeigend, saftig-weich bis ins kirschenbetonte Finale.

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: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2034

Rebsorte(n): Syrah, Mourvèdre

Artikelnummer: 1163219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Malpas

Faugères AOC
Château de la Liquière (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Syrah, Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.