



Tarroussel

Faugères AOC, Château de la Liquière (Bio)

Aus besten Schieferparzellen

Beschreibung:

François Vidals winzige Grenache- und Carignan-Erträge stammen aus Einzellagen auf den besten Schieferböden. Der Tarroussel überzeugt durch seine Persönlichkeit und sein grossartiges Lagerpotenzial. Alle Weine des Châteaux de la Liquière sind bio.

Degustationsnotiz:

Intensives Granat mit rubinen Reflexen. Pflaumenkompott und Zimtkirschen in der komplexen Nase, mit feiner Schokosüsse unterlegt, unwiderstehliche Frucht, begleitet von typischer Schiefer-Mineralik. Samtig-weicher Gaumen mit grossartiger Extraktsüsse und perfekt eingebundenen Tanninen, Balance auf höchstem Niveau, desserthafte Fülligkeit und charaktervoll strukturiert zugleich, Brombeeren und Dörripflaumen in unzähligen Nuancen, enorme Reserven zeigend, nun auch schwarze Oliven und Lakritze, tiefgründig bis ins zartpelzige 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 imahltank

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

Alkoholgehalt: 15.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2039

Rebsorte(n): Grenache, Carignan

Artikelnummer: 1163420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Tarroussel

Faugères AOC
Château de la Liquière (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	Grenache, Carignan
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	12 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	15.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.