

Bastide de Margüi Rouge

Côteaux Varois en Provence AOP, Skywalker Vineyards (Bio)

Charakterwein im Samtanzug

Beschreibung:

Die Rotweine von Château Margüi werden aus Parzellen mit geringen Erträgen und sehr hohem Reifepotenzial hergestellt, um die für grosse Weine typische Konzentration und Struktur zu erreichen. Die Trauben werden von Hand gelesen und zuerst direkt im Weinberg, danach am Sortiertisch streng selektiert. So wird sichergestellt, dass nur bestes Traubengut in die Cuvée aus Syrah und Cabernet Sauvignon gelangt. Die Maischegärung in amphorenförmigen Betontanks dauert drei Wochen. Präzision während des gesamten Produktionszyklus, Respekt vor der Umwelt und das Beste aus dem Terroir der Côteaux-Varois-en-Provence herausholen: Das sind die Grundwerte von Château Margüi.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur mit rubiner Mitte. Tiefgründiges Nasenbild mit viel schwarzer Frucht und feinem Schokoladen-Toasting, konzentrierte Pflaumen, Amarenakirschen und Brombeergelée, dezente Tabakwürze dahinter. Veloursartiger Auftakt mit enormem Gaumendruck und facettenreicher Brombeerfrucht, faszinierendes Wechselspiel zwischen Extraktsüsse, Tanninstruktur und Wärme, nun auch schwarzer Holunder und Lebkuchen, herrlicher Fruchtdruck bis ins lange nachklingende Finale.

Passt zu:

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Skywalker Vineyards (Bio)

Ausbau: 20 Monate im Barrique

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

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 60% Syrah, 40% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1178219



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bastide de Margüi Rouge

Côteaux Varois en Provence AOP
Skywalker Vineyards (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	60% Syrah, 40% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren