

2016 Château Maris

Les Anciens (Biodynamisch), Minervois-La-Livinière AOP

Carignan für Kenner und Liebhaber

Degustationsnotiz:

Nahezu schwarzes Purpur, satte schwarze Früchte, Gewürze, Tabak, erdige Nuancen. Im Mund sowohl schwarze als auch rote Beerenaromen, auch schöne Animation durch die Trauben aus uralten, 90 jährigen Carignan-Rebstöcken. Nicht unbedingt ein Wein Typs Blockbuster, sondern ein exzellenter Rotwein mit viel Finesse und Klasse ausgestattet. Noch sehr jugendlich – dankt er momentan etwas Belüftung und ein Glas größeren Volumens.

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
Region:	Languedoc-Roussillon
Produzent:	Château Maris
Bewertung(en):	Parker 90–92/100
Ausbau:	12 Monate im Zementtank
Weinbau:	Biodynamisch
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	Carignan, Grenache
Artikelnummer:	1009516



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Maris

Les Anciens (Biodynamisch)
Minervois-La-Livinière AOP

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 90–92/100
Rebsorte(n):	Carignan, Grenache
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Biodynamisch
Ausbau:	12 Monate im Zementtank
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.