



2016 Château Maris

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

Südfrankreichs Vollendung von Robert Eden

Beschreibung:

Sattes, intensives, berauschendes Bukett nach schwarzen Beeren, schwarze Johannisbeeren und Blaubeeren dominieren, dazu Lakritze und nasses Gestein. Kraftvoll und vollmundig im Glas, samtig-elegante Textur mit nahezu überbordender, reichhaltiger Frucht. Dabei wahrt er zu jedem Zeitpunkt auch Trinkanimation und gewissen Esprit. Noch jung, das neue Holz der Barriques spürbar, viel Süße, Vanille, Zedernaroma und Röstaromen. Ein moderner und beeindruckender Wein, der sich auf der Flasche prächtig entwickeln wird zu einem der ganz großen Weine des Südens!

Degustationsnotiz:

Sattes, intensives, berauschendes Bukett nach schwarzen Beeren, schwarze Johannisbeeren und Blaubeeren dominieren, dazu Lakritze und nasses Gestein. Kraftvoll und vollmundig im Glas, samtig-elegante Textur mit nahezu überbordender, reichhaltiger Frucht. Dabei wahrt er zu jedem Zeitpunkt auch Trinkanimation und gewissen Esprit. Noch jung, das neue Holz der Barriques spürbar, viel Süße, Vanille, Zedernaroma und Röstaromen. Ein moderner und beeindruckender Wein, der sich auf der Flasche prächtig entwickeln wird zu einem der ganz großen Weine des Südens!

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
Region:	Languedoc-Roussillon
Produzent:	Château Maris
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Biodynamisch
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	Syrah, Grenache
Artikelnummer:	1009616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Maris

Les Amandiers (Biodynamisch)
Minervois-La-Livinière AOP

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	Syrah, Grenache
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Biodynamisch
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.