



2012 N de Novi

Grès de Montpellier, Côteaux du Languedoc AOP, Mas du Novi

Grand-Cru-Rarität aus Südfrankreich

Beschreibung:

Die Crus du Languedoc stehen an der Spitze der regionalen Qualitätspyramide, machen aber nur einen winzigen Teil der südfranzösischen Weinproduktion aus und besitzen grossen Seltenheitswert. Die Weinberge von Mas du Novi liegen in Sichtweite des Meeres in den sanften Hügeln der Cevennen und bringen grandiose Gewächse mit immenser Kraft, südlicher Fülle und reichem Extrakt hervor. Da die Familie ein Faible für Design hat, enthält jede Kiste Etiketten in Blau, Rot und Orange – für jede Stimmungslage die richtige Farbe.

Degustationsnotiz:

Nahezu schwarzes Purpur, im Duft Massen an dunklen Früchten, Räucherspeck, schwarze Oliventapenade, Röstnoten, Kaffee und blutiges Fleisch, geradezu im Überfluss präsentiert. Im Mund dann durchaus noch jung, mit samtig-weichen, aber noch präsenten Tanninen, einem Fruchtekorb schwarzer Beerenfrüchte, dazu Leder, Zigarrenschachtel, dunkle Edelbitterschokolade, Oliven und Lakritze. Eine Art „Hermitage des Südens“, mit vollem Körper, Wucht und unbändiger Kraft. Soeben erst released – erreicht er sein erstes Trinkstadium und belohnt aktuell ein großes Glas mit Belüftung, dann wird man förmlich umgehauen mit Druck, Länge und Nachhaltigkeit pur.

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:	Mas du Novi
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	28 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Syrah
Artikelnummer:	1050612

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

N de Novi

Grès de Montpellier
Côteaux du Languedoc AOP
Mas du Novi

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	28 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.