



2019 Cistus rouge

Faugères AOC, Château de la Liquière (Bio)

Faszinierender Faugères vom schwarzen Schiefer

Beschreibung:

Auf den Schieferböden der bezaubernden Region Faugères gedeihen nicht nur die Trauben bestens, sondern auch die Zistrose (Cistus), die mit ihren weißen und pinkfarbenen Blüten zur Verschönerung der Weinberge beiträgt. Diese Cuvée aus Syrah, Mourvèdre und Grenache, die aus den höchsten Weinbergen des Guts stammt, wird in 500-Liter-Fässern ausgebaut und besticht durch kraftvollen Charakter und ausgezeichnetes Lagerpotenzial.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur mit violett-schwarzer Mitte. Enormer Fruchtdruck in der desserhaften Nase, Amarenakirschen und Dörripflaumen, auch Pralinen und dezente Brombeerwürze. Veloursartiger Gaumenfluss mit kompakten Tanninen, perfekt eingebunden und dennoch viel Persönlichkeit ausstrahlend, fleischig und geléeartig zugleich, schwarze Früchte in etlichen Facetten, begleitet von edler Schokosüsse, bis am Schluss grossartige Südfrankreich-Wärme ausstrahlend.

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 de la Liquière
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	70% Syrah, 20% Mourvèdre, 10% Grenache
Artikelnummer:	1015019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cistus rouge

Faugères AOC
Château de la Liquière (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	70% Syrah, 20% Mourvèdre, 10% Grenache
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Bio
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.