



2019 Les Malpas

Faugères AOC, Château de la Liquière (Bio)

Limitierte Einzellagen-Cuvée

Beschreibung:

François Vidals winzige Syrah- und Mourvèdre- Erträge stammen aus Einzellagen auf den besten Schieferböden. Die handgelesenen Trauben werden in den Barriquen ausgebaut. Ein druckvoller Wein mit viel Persönlichkeit und Lagerpotenzial. Alle Weine des Châteaux de la Liquière sind bio.

Degustationsnotiz:

Komplexes Purpur-Granat. Schwarze Kirschen und Dörrzwetschgen in der edel wirkenden Nase, feine Mineralik dahinter, an Wachholder und Lakritze erinnernd, aromatisch und finessenreich zugleich. Seidig-weicher Auftakt mit wiederum viel Frucht und faszinierender Terroirwürze, Saftigkeit, Fülle, Süsse und Tannine perfekt ausgewogen, Zwetschgenkuchen und nun auch feines Kaffee-Toasting, immer wieder neue Fruchtaromen zeigend, saftig-weich bis ins kirschenbetonte Finale.

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:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	Syrah, Mourvèdre
Artikelnummer:	1163219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Malpas

Faugères AOC

Château de la Liquière (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Syrah, Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Bio
Ausbau:	12 Monate im Barrique
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.