2012 Le Marquis

Minervois AOC, Château d'Oupia

Bis zu 80 Jahre alte Reben

Beschreibung:
Bilderbuch-Südfranzose aus einem familiengeführten Château, dessen Geschichte bis ins 12. Jahrhundert zurückreicht und heute von Marie-Pierre Iché mit Passion geführt wird.
Degustationsnotiz:
Kräftiges, dunkles Rubinrot mit violetten Einschlüssen, duftet intensiv nach Cassis, Brombeeren sowie verschiedenen Kräutern. Am Gaumen kraftvoll gebaut, mit intensiver und reichhaltiger, schwarzbeeriger Frucht, viel Tiefe und Schmelz. Saftige, dichte und extraksüße Frucht, die durch ihre salzig anmutende Kalkmineralität wunderbar frisch und rassig daher kommt und den Wein perfekt ausbalanciert. Die Tannine sind geschliffen und von bester Herkunft, das Holz der Barriques ist nur dezent durch zarte Röstaromen wahrnehmbar und ansonsten stimmig integriert. Langer, intensiver und andauernder Nachhall. Ein hochklassiger Roter, der zu den Besten seiner Art gehört.
Passt zu:
Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.
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 d'Oupia
Bewertung(en):	Score 18/20, Falstaff 89/100
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Rebsorte(n):	60% Syrah, 25% Carignan, 15% Grenache
Artikelnummer:	0831112

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Marquis

Minervois AOC
Château d'Oupia

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20, Falstaff 89/100
Rebsorte(n):	60% Syrah, 25% Carignan, 15% Grenache
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Weinbau:	Traditionell
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch