



2018 Maris

Languedoc AOP (Bio)

Vom Biodynamik-Pionier Robert Eden

Descrizione del vino:

Gereift unter der mediterranen Sonne Südfrankreichs und erfrischt von kühlen Winden aus den Pyrenäen, genießen die Trauben in den biodynamisch bewirtschafteten Weinbergen von Château Maris absolut ideale klimatische Bedingungen.

Nota di degustazione:

Kräftige Farbe, im Duft mit typischen Garriquenoten, verschiedene Beerenfrüchte, gemahlener schwarzer Pfeffer. Zeigt im Mund eine schöne Extraktsüße, viel saftige Frucht, frische Wildkräuter, schwarze Kirschen und pfeffrige Noten. Sehr attraktiver Wein mit seidig-samtigen tanninen für fast jede Gelegenheit – ob mit Freunden im Garten, zum Grillen, Sommer wie Winter gleichermaßen passend.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Château Maris
Valutazioni:	Parker 87–89/100
Vinificazione:	16 Monate im Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	Syrah
Numero di articolo:	1009718

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Maris

Languedoc AOP (Bio)

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 87–89/100
Varietà d'uva:	Syrah
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticultura:	Bio
Vinificazione:	16 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.