



2016 Château Maris

Les Amandiers (Biodynamisch), Minervois-La-Livinière AOP

Südfrankreichs Vollendung von Robert Eden

Descrizione del vino:

Sattes, intensives, berauschendes Bukett nach schwarzen Beeren, schwarze Johannisbeeren und Blaubeeren dominieren, dazu Lakritze und nasses Gestein. Kraftvoll und vollmundig im Glas, samtig-elegante Textur mit nahezu überbordender, reichhaltiger Frucht. Dabei wahrt er zu jedem Zeitpunkt auch Trinkanimation und gewissen Esprit. Noch jung, das neue Holz der Barriques spürbar, viel Süße, Vanille, Zedernaroma und Röstaromen. Ein moderner und beeindruckender Wein, der sich auf der Flasche prächtig entwickeln wird zu einem der ganz großen Weine des Südens!

Nota di degustazione:

Sattes, intensives, berauschendes Bukett nach schwarzen Beeren, schwarze Johannisbeeren und Blaubeeren dominieren, dazu Lakritze und nasses Gestein. Kraftvoll und vollmundig im Glas, samtig-elegante Textur mit nahezu überbordender, reichhaltiger Frucht. Dabei wahrt er zu jedem Zeitpunkt auch Trinkanimation und gewissen Esprit. Noch jung, das neue Holz der Barriques spürbar, viel Süße, Vanille, Zedernaroma und Röstaromen. Ein moderner und beeindruckender Wein, der sich auf der Flasche prächtig entwickeln wird zu einem der ganz großen Weine des Südens!

Abbinamenti:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

| | |
|-----------------------------|--------------------------|
| Paese d'origine: | FR |
| Regione: | Linguadoca-Rossiglione |
| Produttore: | Château Maris |
| Valutazioni: | Score 19/20, Score 19/20 |
| Vinificazione: | 12 Monate im Barrique |
| Viticultura: | Biodynamico |
| Gradazione alcolica: | 14.5 % |
| Maturità: | Jetzt bis 2030 |
| Varietà d'uva: | Syrah, Grenache |
| Numero di articolo: | 1009616 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Maris

Les Amandiers (Biodynamisch)
Minervois-La-Livinière AOP

| | |
|-----------------------------|---|
| Origine: | FR |
| Valutazioni: | Score 19/20, Score 19/20 |
| Varietà d'uva: | Syrah, Grenache |
| Maturità: | Jetzt bis 2030 |
| Viticoltura: | Biodinamico |
| Vinificazione: | 12 Monate im Barrique |
| Gradazione alcolica: | 14.5 % |
| Servizio: | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |