

2017 Château Maris

Les Planels (Biodynamisch), Minervois La Livinière AOP

Ikone des biodynamischen Weinbaus

Descrizione del vino:

Robert Eden kaufte das Château Maris im Jahre 1997 mit dem Ziel, Spitzenweine zu erzeugen. Er war einer der Ersten in der Region, der feststellte, dass das Arbeiten nach biologischen Grundsätzen zu einer besseren Qualität bei den Trauben führt. Mittlerweile ist der ganze Betrieb mit dem Qualitätslabel des biodynamischen Anbauverbands Demeter zertifiziert. Auf 32 Hektar gedeihen Weine nach den strengsten ökologischen Grundsätzen in der exzellenten Cru-Lage «La Livinière».

Nota di degustazione:

Fast schwarzes Purpur, im Bouquet eingelegte dunkle Früchte, Gewürze, schwarzer Pfeffer, Lakritze mit einem Touch feiner Bourbonvanille. Im Mund extrem vollmundig und körperreich, noch etwas ungestüm. Die Frucht ist wiederum überwältigend, konzentriert, ein Potpourri schwarzer Früchte, Pflaumenkompott, eingelegte Schwarzkirschen, untermalt mit schöner Würze eines Fruchtkuchens, Kardamom, Thymian und schwarzen Oliven. Langes, intensives Finale mit Intensität und Druck, ein Wein mit gigantischem Potenzial.

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:	Francia
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Château Maris
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 92/100, Score 18/20
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Viticultura:	Biodinamico
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2029
Varietà d'uva:	Syrah, Grenache
Numero di articolo:	1009417



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Maris

Les Planels (Biodinamisch)
Minervois La Livinière AOP

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 92/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	Syrah, Grenache
Maturità:	Jetzt bis 2029
Viticoltura:	Biodinamico
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.