



2019 Ô de Novi

Grès de Montpellier, Languedoc AOP (Bio)

Charmanter Südfranzose mit Persönlichkeit

Descrizione del vino:

Die Weinberge dieses südfranzösischen Bioweinguts liegen in den sanften Hügeln der Cevennen und bringen Weine der Extraklasse hervor. Der «O de Novi» zeichnet sich durch perfekte Balance von intensiver Frucht, samtigen Tanninen sowie feiner Extraktsüsse aus und bereitet riesige Trinkfreude.

Nota di degustazione:

Kraftvolles Purpur, grosszügiges, fruchtbetontes Bouquet mit satter schwarzer Beerenfrucht, Kräutern der Provence, Lakritze sowie dezenten Röstaromen der Barriquen. Im Glas überaus offen, extraktsüss und voll auf der Frucht. Saftiger, vollmundig-köstlicher Fruchtcocktail aus schwarzen Johannisbeeren, Blaubeeren und einem Strauß frischer provenzalischer Kräuter, die Tannine jung, aber samtig und reif, mit besten Anlagen für eine weitere Verfeinerung. Fantastische Länge und Persistenz im Nachhall, beeindruckend und köstlich in bester Bio-Qualität.

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:	Francia
Regione:	Languadoca-Rossiglione
Produttore:	Mas du Novi
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	22 Monate im Stahltank
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2030
Varietà d'uva:	70% Syrah, 30% Grenache
Numero di articolo:	1050719

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Ô de Novi

Grès de Montpellier
Languedoc AOP (Bio)

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	70% Syrah, 30% Grenache
Maturità:	Jetzt bis 2030
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	22 Monate im Stahltank
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.