



2012 Le Marquis

Minervois AOC, Château d'Oupia

Bis zu 80 Jahre alte Reben

Descrizione del vino:

Bilderbuch-Südfranzose aus einem familiengeführten Château, dessen Geschichte bis ins 12. Jahrhundert zurückreicht und heute von Marie-Pierre Iché mit Passion geführt wird.

Nota di degustazione:

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 extrasüße 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.

Abbinamenti:

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.

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:

Languedoc-Roussillon

Produttore:

Château d'Oupia

Valutazioni:

Score 18/20, Falstaff 89/100

Vinificazione:

12 Monate @WAB6439 Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2023

Varietà d'uva:

60% Syrah, 25% Carignan, 15% Grenache

Numero di articolo:

0831112

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Le Marquis

Minervois AOC
Château d'Oupia

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20, Falstaff 89/100
Varietà d'uva:	60% Syrah, 25% Carignan, 15% Grenache
Maturità:	Jetzt bis 2023
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate @WAB6439 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.