2010 Domaine d'Oupia

Minervois AOC, Famille André Iché

Ein Minervois mit Rasse und Klasse

Nota di degustazione:
Intensive dunkle Farbe, Nase mit prägnanter Kräuterwürze, Thymian, etwas Rosmarin und intensive dunkle Beeren mit einer Spur Zimt und Kakao. Im Gaumen nahezu seidigsamtige Tannine, schöne Extraktsüsse und viel Brombeerfrucht. Im Finale etwas Kaffeeröstaromen und viel umwerfend attraktive Frucht. Aufgrund seiner Mineralität aus den Böden erfreulich trinkanimierend.
Abbinamenti:
Hervorragender Begleiter zu Schweinsschnitzel, Trockenfleisch (Jambon de Bayonne), Cassoulette, würzigen Crêpes (z.B. mit Ratatouille, Spinat oder Speck), Hackbraten oder Camembert. Ebenso passend zu sommerlichen Picknicks sowie zu Pizza und Pasta.
Consigli per il consumo:
Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Château d'Oupia
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	in Stahltank
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2017
Varietà d'uva:	40% Syrah, 30% Carignan, 30% Grenache
Numero di articolo:	1438210

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Domaine d'Oupia

Minervois AOC
Famille André Iché

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	40% Syrah, 30% Carignan, 30% Grenache
Maturità:	Jetzt bis 2017
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Stahltank
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch