



2013 Le Marquis

Minervois AOC, Château d'Oupia

Topselektion aus dem Château-Keller

Descrizione del vino:

Die Geschichte des Châteaux, das heute von Marie-Pierre Iché mit Passion geführt wird, reich zurück bis ins 12. Jahrhundert.

Nota di degustazione:

Kraftvolles Rubinrot, intensiver Cassisduft, Brombeeren, und getrocknete Kräuter des Südens. Im Mund fruchtintensiv, kraftvolle, reichhaltige schwarze Beerenfrüchte mit viel Tiefe und Schmelz. Saftige, dichte und extraksüße Frucht, die durch ihre salzig anmutende Kalkmineralität wunderbar frisch und rassig daher kommt und den Wein perfekt ausbalanciert. Samtig-feine und perfekt integrierte Tannine, das Holz zeigt beste Herkunft und verleiht dem Wein einen dezenten Touch zarter Röstaromen. Intensiver und andauernder Nachhall mit langem Abgang. 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:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Château d'Oupia
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	12 Monate @WAB6439 Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2023
Varietà d'uva:	50% Syrah, 35% Carignan, 15% Grenache
Numero di articolo:	0831113

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Le Marquis

Minervois AOC
Château d'Oupia

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	50% Syrah, 35% Carignan, 15% Grenache
Maturità:	Jetzt bis 2023
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate @WAB6439 Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.