



## Dynamic Organic AOP 2015

Château Maris

<b>Typ</b>	Rotwein
<b>Herkunft</b>	Frankreich, Languedoc-Roussillon
<b>Produzent</b>	Château Maris
<b>Besonderes</b>	
<b>Ausschanktemperatur</b>	15-18°
<b>Alkoholgehalt</b>	15 %
<b>Traubensorten</b>	Syrah
<b>Ausbau</b>	16 Monate Ausbau in grossen neuen französischen Eichenfässern
<b>Passt zu</b>	Geflügel, Grilladen, Hartkäse, Rind
<b>Awards</b>	Wine Advocate 96 Punkte / 100
<b>Grösse</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2015
<b>Artikelnummer</b>	63860715

### Bemerkungen

Winemaker Robert Eden setzt sich stark für eine nachhaltige Landwirtschaft ein. Er gilt als Pionier in Südfrankreich für biologische und biodynamische Weine. Zu Château Maris gehört eine Rebfläche von 45 ha, die nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet wird. Fermentation und Mazeration in Fässern aus Holz. 16 Monate Ausbau in ausschliesslich neuen, französischen 600 l fassenden Eichenfässern. Ein reiner Syrah von den besten Rebstöcken einer Einzellage mit 0.7 ha Fläche, mit limitierter Produktion von lediglich 1800 Flaschen pro Jahr. Dieser Wein wird vegan und biodynamisch hergestellt.

### Degustationsnotizen

Schönes, tintenfarbiges Purpurrot. Beeindruckende Nasenaromatik mit schwarzfruchtigen Aromen, Lakritze, dunklen Beeren wie Cassis und einem Hauch Leder und Tabak. Am Gaumen dicht und füllig aber gleichzeitig lebhaft und leicht. Subtile und anhaltende Aromen im Abgang.

### Passt zu

Rind, Grilladen, Geflügel, Hartkäse