



WEBER-VONESCH



## 2016 La Touge Organic AOP

Minervois la Livinière

|                            |                                    |
|----------------------------|------------------------------------|
| <b>Typ</b>                 | Rotwein                            |
| <b>Herkunft</b>            | Frankreich, Languedoc-Roussillon   |
| <b>Produzent</b>           | Château Maris                      |
| <b>Ausbau</b>              | 16 Monate im Betontank und Betonei |
| <b>Ausschanktemperatur</b> | 15-18°C                            |
| <b>Alkoholgehalt</b>       | 14.5 %                             |
| <b>Traubensorten</b>       | Grenache, Syrah                    |
| <b>Grösse</b>              | 75 cl                              |
| <b>Artikelnummer</b>       | 63800716                           |

### Bemerkungen

Die Trauben für diese Cuvée wachsen auf einer selektionierten Parzelle von 20 Hektar Fläche. Die Böden sind ein Mix aus Ton, Kalk- und Sandstein. Die Vinifikation erfolgt in Fermentationstanks aus Beton mit sanftem Extraktionsverfahren während einer 4-monatigen Mazerationsphase. Ausbau während 16 Monaten in Betontanks und Betoneiern.

### Degustationsnotizen

Ein kräftiges, tintenfarbiges Purpurrot. In der Nase mit der, für Südfrankreich typischen, würzigen Garigue-Note und schwarzbeerigen Noten von Cassis und Brombeeren. Am Gaumen eine mittlere Fülle, wunderbar integrierte Säure, reife Tannine und viel Saftigkeit und Schmelz. Komplex und ausgewogen.

### Passt zu

Rind, Eintopf, Grilladen