Domaine Michelin

Minervois AOP

Par Qaviste

Détails de l'offre



DOMAINE MICHELIN

Land	Farbe	Inhalt
Frankreich	Rot	75cl
Region	**Anbaumethode**	**Verpackung**
Languedoc	Biologisch zertifiziert (ausser Trois Ecus: letztes Jahr in der Umstellung auf biologischen Anbau)	Karton

Domaine Michelin

Minervois AOP

Par Qaviste

Détails de l'offre



LES HAUT DE SIRAN 2018

Integer und gut ausgewogen, öffnet sich der Wein zu schönen Anklängen von knackigen roten Früchten und Gewürzen, aber auch von reiferen und eingemachten Früchten. Eine saftige und zugängliche Assemblage, die mit Schlichtheit und einem ansprechenden Charakter einen sofortigen Genuss bietet.

Appellation

Minervois AOP

Rebsorten

50% Grenache, 25% Syrah, 10% Cinsault, 10% Carignan, 5% Pelut

Erträge

35hl/ha

Bodenbeschaffenheit

Ton- und kalkhaltig

Weinbereitung

Gärung mit natürlich vorkommenden Hefen

Ausbau

8 Monate im Tank

Trinkreife

Jetzt bis 2024

Passt zu

Bolognese, Schweinsfilet mit Senf

Servicetemperatur

15°C

Inhalt

75cl

Alkoholgehalt

14.5%vol

Verschluss

Kork

Domaine Michelin

Minervois AOP

Par Qaviste

Détails de l'offre



SOLEIL ROUGE 2019

Die Assemblage entfaltet mediterrane Eindrücke in einem intensiv fruchtigen Bukett, das von dunklen Früchten und wilden Brombeeren geprägt ist, ergänzt von Akzenten von Gewürzen, Pfeffer und Rauch. Die Struktur am Gaumen ist äusserst glatt, grosszügig und samtig mit Nuancen von Veilchen und einem Hauch, der wiederum an dunkle Früchte erinnert. Der perfekte Begleiter von rotem Fleisch und mediterranen Gerichten!

Appellation

Minervois La Livinière AOP

Rebsorten

45% Syrah, 55% Cinsault

Erträge

25hl/ha

Bodenbeschaffenheit

Ton- und kalkhaltig

Weinbereitung

Gärung mit natürlich vorkommenden Hefen

Ausbau

18 Monate, davon 12 Monate in 3- und 4-jährigen Barriques

Trinkreife

Jetzt bis 2030

Passt zu

Pfeffersteak, Kalbfleischstück, Spareribs, gebratenem Geflügel

Servicetemperatur

16°C

Inhalt

75cl

Alkoholgehalt

14.5%vol

Verschluss

Kork

Domaine Michelin

Minervois AOP

Par Qaviste

Détails de l'offre



LES TROIS ÉCUS 2017

Ein Einzellagenwein, der mit einer reinen Frucht, einem üppigen Gaumen sowie zierlich eleganten und weichen Tanninen verführt. Das Genusserlebnis ist rassig und perfekt ausgewogen, begleitet von Anklängen von dunklen Früchten, Gewürzen und frischem Leder. Der Wein bietet eine überaus reine, komplexe und vollkommene Interpretation des südlichen Terroirs, wobei alte, über 80-jährige Reben und ein gekonnter Ausbau im Barrique zur Geltung kommen. Minervois La Livinière in Höchstform!

Appellation

Minervois La Livinière AOP

Rebsorten

65% Syrah, 25% Grenache et 10% Carignan

Erträge

25hl/ha

Bodenbeschaffenheit

Ton- und kalkhaltig

Weinbereitung

Gärung mit natürlich vorkommenden Hefen

Ausbau

18 Monate, davon 12 Monate im Barrique à 300l

Neuholz

Maturité

Jetzt bis 2033

Passt zu

Osso bucco vom Kalb, Daube vom Rind

Servicetemperatur

16°C

2 Stunden vor dem Genuss karaffieren oder dementsprechend mit Aveine belüften

Inhalt

75cl

Alkoholgehalt

14.5%vol

Verschluss

Kork