

2015 Château Molières Minervois AOP Cuvée Cassis Gold

JAHRGANG	2015
REBSORTE	Assemblage aus Syrah, Grenache und Mourvèdre
LAND	Frankreich
REGION	Minervois
QUALITÄTSSTUFE	AOP
FARBE	Rot
GESCHMACK	Trocken, Ausbau im Holzfass
RESTZUCKER	~
SÄURE	~
ALKOHOL	14,5 Vol %
TEMPERATUR	17-19 °C
LAGERDAUER	einige Jahre
CHARAKTER	Sehr kraftvoll, extrem fruchtig
PASST ZU	Grillgut, mediterrane Fleischgerichte, Eintopf, Blauschimmelkäse
INHALT	75 cl
ART-NUMMER	90532

DAS SAGT UNSER SOMMELIER

"Die Cuvée Cassis Gold hat wahrlich die Goldmedaille in Lyon 2016 verdient. Die Assemblage aus Syrah, Grenache und Mourvèdre wurde schonend im Verfahren der Kohlensäuremischung (Maceration carbonique) erzeugt, was zu extrem fruchtigen Weinen führt. Der weitere Ausbau erfolgt im Holzfass.

Tiefdunkles Holunderrot; betont fruchtige Cassisnase, würzig unterlegt, dezent Vanille; am Gaumen dicht verwoben, geradezu explosive Fruchtopulenz auf der Zunge, die in ein finessenreiches Meer von Aromen mündet und sich immer wieder neu entfaltet.

Ein grandioses Erlebnis, selbst für Kenner."

