



## "Les Barons" Minervois AC

Château d'Oupia  
Frankreich, Minervois

### Vinifikation

Ausbau für 12 Monate in Barriques, 1/3 Neubelegung, Abfüllung mit leichter Filtration

### Charakter

Kräftiges, dunkles Rot; verführerischer Gourmet-Duft nach wilden Brombeeren (Gelee), Kirschen, dunkler Schokolade und südländischen Kräutern; am Gaumen mit vollem Auftakt und Fülle, kraftvoll und körperreich mit süsslichem Extrakt, nobler Holzton, reife Tannine, viel klassische Eleganz mit schwarzbeeriger Frucht, Tiefe und Schmelz, elegante Mineralität macht ihn frisch und "trinkig"; bis in den Abgang sehr ausbalanciert und hochklassig - gehört definitiv zu den Besten seiner Art!

### Konsumhinweis

Rotes Fleisch wie Rind, Lamm, Wild, Eintopf und Schmor-Gerichte, Halbhart-Käse, Hart-Käse

Unser spezieller Tipp: Côte de Boeuf mit Sauce Béarnaise

Idealerweise kurz Belüften vor dem Servieren

### Technische Details

Traubensorten:	50% Syrah / Shiraz , 35% Carignan / Cariñena, 15% Grenache Noir
Trinkreife:	2023 - 2030
Alkohol:	15 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

### Bewertungen

2015	Vinum	17.5/20
------	-------	---------