



2007 Les Grès

Coteaux du Languedoc AOC Domaine de Boède

Dichtes Purpur, zum Rand hin etwas aufgehellt. Grossartig komplexes Bouquet mit einerseits floralen Noten, verblühte Rosen, aber auch getrocknete Aprikosen, rote Kirschen und ein Hauch Menthol. Vielschichtig auch am Gaumen, rote Beeren, aber auch wilder Thymian und weisser Pfeffer, unglaublich samtig, tolle Länge.

Bewertung: Parker 92/100

Herstellung: Offene Maischegärung für 45 bis 60 Tagen mit manuellem Umbruch des Tresterhutes. Danach reifte der Wein 12 Monate im Barrique.

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2015

Traubensorte(n): Grenache, Syrah

Alkoholgehalt: 15.0%

Herkunftsland: Frankreich

Region: Midi

Winzer: Château de la Négly

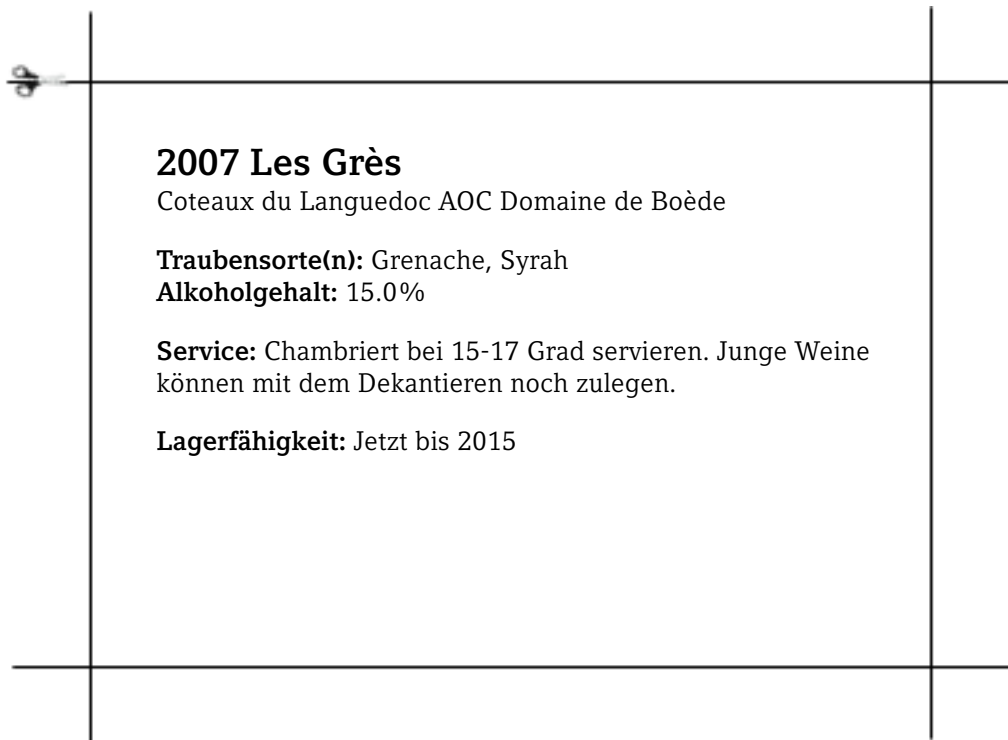
Weintyp: Kräftige Rotweine

Passt zu: Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Einsteckkarte für Weinregalclips

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



2007 Les Grès
Coteaux du Languedoc AOC Domaine de Boède

Traubensorte(n): Grenache, Syrah
Alkoholgehalt: 15.0%

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2015