



Entrée du Royaume

Côtes du Roussillon Villages AOP, Domaine de l'Agly

Königliche Trouvaille aus dem Süden

Beschreibung:

Die Domaine de l'Agly liegt an der alten Grenze zu Katalonien zwischen dem Berg Canigou und dem Mittelmeer. Früher war das die Grenze zwischen Frankreich und Spanien, somit entsteht der Wein am «Entrée du Royaume», also am Eingang zum Königreich Frankreich. Die Trauben wachsen auf blauem Granit, werden von Hand gelesen, und ihr Saft reift zwei Jahre im Eichenfass. Für genau solche Trouvaillen steht Südfrankreich.

Aromenprofil:

(st) Undurchlässiges Purpur. Kirschenkompott und Rotweinbirnen in der tiefgründigen Nase, unterlegt mit feiner Nelkenwürze und Brombeeren. Beeindruckender Fruchtdruck im fülligen Gaumen, samtige Textur mit runden Tanninen und grossartiger Pflaumensüsse, Charakter und Trinkspass perfekt kombiniert, schwarze Kirschen, Blaubeermarmelade und Korinthenschokolade, von Allem viel und dennoch gut balanciert bis ins lange nachklingende Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Domaine de l'Agly

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2033

Rebsorte(n): 45% Syrah, 40% Grenache, 10% Carignan, 5% Mourvèdre

Artikelnummer: 1129620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Entrée du Royaume

Côtes du Roussillon Villages AOP
Domaine de l'Agly

Herkunft: Frankreich
Ratings: Parker 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 45% Syrah, 40% Grenache, 10% Carignan, 5%
Mourvèdre
Trinkreife: Jetzt bis 2033
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.