

Les Brunes

VdP d'Hérault IGP, Philippe Chesnelong, Domaine des Creisses

Spitzencuvée von der Domaine des Creisses

Beschreibung:

Hinter diesem Erfolgsprojekt steckt Mastermind Philippe Chesnelong, der mit seinem Freund Louis Mitjavile Bordeaux-Finesse und -Stilistik nach Südfrankreich gebracht hat. Niedrige Erträge, aufwendige Weinbergsarbeiten, Lese erst bei Vollreife und ein luxuriöser Barriqueausbau bilden die vier Säulen des Erfolgs. Produziert werden nur zwei Weine, wovon der Les Brunes der Topwein ist.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpurrot mit schwarzer Mitte. Backpflaumen und Brombeergelée in der tiefgründigen Nase, unterlegt mit Baumnussschokolade und schwarzem Holunder. Enormer Gaumendruck mit fleischiger Textur und herrlicher Extraktsüsse, schwarze Frucht in etlichen Facetten, nun auch Lakrize und feines Kaffetoasting, konzentriert und zugänglich zugleich, die Wärme Südfrankreichs und die Cabernet-Struktur perfekt vereint, ein Monument bis zum letzten Schluck mit grossartigen Reserven.

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.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Philippe Chesnelong **Ausbau:** 17 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2038 **Rebsorte(n):** 50% Cabernet Sauvignon, 50% Syrah

Artikelnummer: 1054423

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar

Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Brunes

VdP d'Hérault IGP Philippe Chesnelong

Herkunft: Frankreich **Ratings:** Score 19/20

Rebsorte(n): 50% Cabernet Sauvignon, 50% Syrah

Trinkreife: Jetzt bis 2038 **Weinbau:** Traditionell

Ausbau: 17 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.5%

Servier: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.