



Le Nain Violet

Côtes Catalanes IGP, Domaine de la Pertuisane

Traum-Grenache von alten Reben

Beschreibung:

Nach 15 Monaten in der Barrique präsentiert sich Le Nain Violet facettenreich, tiefgründig und mit einer einzigartigen Fülle an Aromen – der Grenache aus den ältesten Reben des Weinguts in Maury bietet alles im Überfluss – und trotzdem schafft es Richard Case, ihn in Balance zu halten. Der Trinkgenuss kommt nie zu kurz. Ein Roussillon-Grenache wie aus dem Bilderbuch.

Aromenprofil:

Undurchlässiges Purpur. Amarenakirschen und Pflaumenkompott in der vielschichtigen Nase, auch Lebkuchen, Nusschokolade und schwarzer Holunder, bereits in der Nase viel Wärme ausstrahlend. Druckvoller Gaumenfluss mit weichen Tanninen und viel schwarzer Frucht, unverkennbare Grenache-Süsse in der veloursartigen Mitte, fleischiges Extrakt und finessenreich zugleich, schwarze Kirschen, Korinthen und Pralinen bis ins minutenlang nachklingende Finale. Unvergesslicher Gaumenschmeichler, die Fruchtfülle mit dem Barrique-Toasting perfekt vereint.

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 la Pertuisane
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5%
Rebsorte(n):	100% Grenache Noir
Artikelnummer:	1295224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Nain Violet

Côtes Catalanes IGP
Domaine de la Pertuisane

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jamie Goode 10 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Grenache Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.