



Le Pavillon

Pays d'Oc IGP, Domaine de Boède

Grosser Wein zum kleinen Preis

Beschreibung:

Le Pavillon ist der kleine Bruder des Les Grès von der Domaine Boède, die am Fusse des Clape-Gebirges in unmittelbarer Nähe zum berühmten Château de la Negly liegt. Bei der Vinifikation dieses herrlichen Rotweines lässt der Besitzer die gleiche Sorgfalt walten wie bei seinen Top-Gewächsen. Nach der Handlese der Trauben wird die fruchtbetonte Cuvée 5 Monate im Barrique ausgebaut. Bei dieser Qualität und diesem Preis am besten kistenweise bevorraten.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Rubin mit feinem Granat in der Mitte. Zwetschgen und Kirschen in der fruchtbetonten Nase, mit feinen Brotkrustentönen und reifen Himbeeren unterlegt. Auch am Gaumen viel Beerenfrucht, saftiger Fluss mit samtiger Textur und runden Tanninen, grossartiger Trinkgenuss mit verblüffender Finesse, Himbeeren und Zwetschgenkuchen im saftigen Finale.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Schweinsschnitzel, Trockenfleisch (Jambon de Bayonne), Cassoulette, würzigen Crêpes (z.B. mit Ratatouille, Spinat oder Speck), Hackbraten oder Camembert. Ebenso passend zu sommerlichen Picknicks sowie zu Pizza und Pasta.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Domaine de Boède

Ausbau: 5 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cinsault

Artikelnummer: 0212619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Pavillon

Pays d'Oc IGP
Domaine de Boède

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cinsault
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von fruchtbetonten Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 14 bis 16°C.