



Les Grès

La Clape AOP, Domaine de Boède

Südfranzösischer Einzellagen-Cru aus der Hand von Claude Gros

Beschreibung:

Das Weingut liegt am Fuss des La-Clape-Gebirges in unmittelbarer Nachbarschaft zum Château La Négly. Hier entstehen Weine mit einer eigenständigen Persönlichkeit und der Qualität, für die das Château La Négly bekannt ist. Die Böden sind reichhaltig und sorgen für opulente und fruchtintensive Rotweine mit viel Ausdruck. Claude Gros gehört zu den renommiertesten Önologen und gilt als Architekt des qualitativen Wandels in Südfrankreich.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Weinrot mit schwarzen Reflexen. Eingelegte Kirschen, Holunder und Brombeerpüree, schönes Wechselspiel zwischen schwarzer Frucht und schokoladigem Toasting. Samtige Struktur mit runden Tanninen, zartcremiger Fruchtsüsse; gleichmässiger Gaumendruck auch in der saftigen Mitte, süsse Kirschen in etlichen Facetten, nun auch Pflaumenkuchen und caramelisierte Mandeln, desserthaft weich und dennoch seriös komplex.

Passt zu:

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Domaine de Boède

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2034

Rebsorte(n): Grenache, Syrah

Artikelnummer: 0628820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Grès

La Clape AOP
Domaine de Boède

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Grenache, Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.