



Les Grès

La Clape AOP, Domaine de Boède

Südfranzösischer Einzellagen-Cru mit der Handschrift von Claude Gros

Beschreibung:

Claude Gros gehört zu den renommiertesten Önologen und gilt als Architekt des qualitativen Wandels in Südfrankreich. Die Domaine liegt am Fuss des La-Clape-Gebirges in unmittelbarer Nachbarschaft zum berühmten Château la Négly. Böden und Klima verwöhnen die Reben und sorgen für opulente und fruchtintensive Gaumenschmeichler mit eigenständiger Persönlichkeit und viel Ausdruck.

Degustationsnotiz:

(st) Nahezu schwarzes Purpur, intensiver, typischer Duft nach schwarzen Beeren und der Würze des Südfrankreichs. Im Mund mit gewohnt dichter Textur, Fülle und Kraft, zugleich aber auch Frische und Animation während. Verführerischer Wein mit satter, köstlicher Frucht reifer Brombeeren, Heidelbeeren, dunkler Kirschen und überaus delikater Kräuterwürze und schwarzer Oliventapenade. Immenser Druck und Nachhall, geschliffene und weiche Tannine, das intensive Finale mit Zartbitterschokolade und einem Hauch Karamell.

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:	24 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	Grenache, Syrah, Mourvèdre
Artikelnummer:	0628821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Grès

La Clape AOP
Domaine de Boède

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Grenache, Syrah, Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.