



## Clos des Truffiers

Languedoc AOP

Südfrankreichs Ikone aus winziger Einzellage

### **Beschreibung:**

Um das Beste aus den Weinen herauszuholen, werden die Erträge der Trauben so klein wie möglich gehalten. Die Einzellage «Clos des Truffiers» liegt auf den steinigen Terrassen bei Saint-Pargoire im Departement Hérault. Starönologe Claude Gros lässt Beere für Beere von Hand verlesen und vinifiziert daraus einen Wein von verschwenderischer Fülle und Wärme, der nicht nur einer der besten Südfrauzosen ist, sondern auch mühelos mit der Weltspitze mithält.

### **Aromenprofil:**

Undurchlässiges Purpurrot mit schwarzen Reflexen. Pralinen und Backpflaumen in der vielschichtigen Nase, auch dunkle Kirschen und Korinthenschokolade dahinter. Samtiger Gaumenfluss mit grossartiger Balance zwischen Fülle, Frische und Extrakt, enormes Potenzial versprechend, saftige Mitte mit wiederum viel Pflaumen und Amarenakirschen, begleitet von allgegenwärtigem Schokoladen-Toasting, verführerisch und charakternvoll zugleich. Gehört zu den besten Weinen der Welt.

### **Passt zu:**

Zu Cassoulet ebenso kraftvoll wie zu geschmortem Rind mit Oliven. Gleichermassen harmoniert er mit mediterraner Gemüsetarte, Lammkarree mit Thymianjus oder Rindersteak vom Grill.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2043
<b>Rebsorte(n):</b>	Syrah, Grenache
<b>Artikelnummer:</b>	0645419

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Clos des Truffiers

Languedoc AOP

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 20/20, Jeb Dunnock 97-99/100
<b>Rebsorte(n):</b>	Syrah, Grenache
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2043
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.