



C des Truffiers

Vin de France

Einer der besten Weine Frankreichs

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 Südfranzosen 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 harmonisiert 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.

Herkunftsland:	Frankreich
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2050
Rebsorte(n):	Syrah, Grenache
Artikelnummer:	0645422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

C des Truffiers

Vin de France

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 20/20
Rebsorte(n):	Syrah, Grenache
Trinkreife:	Jetzt bis 2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.