



Domaine de Baronarques Rouge

Limoux AOC, Vignoble Baron Philippe de Rothschild

Der Grand Cru aus dem Hause Rothschild

Beschreibung:

Die Macher von Mouton-Rothschild, Opus One und Almaviva, haben mit dem Baronarques ihren nächsten Coup gelandet. 1998 übernahm die Baroness Philippine de Rothschild die geschichtsträchtige Domaine aus dem 16. Jahrhundert. Sie passte die Rothschild-Methoden auf das einzigartige Terroir nahe Carcassonne an mit dem Ziel, Grand-Cru-Weine zu produzieren.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpurgranat mit schwarzer Mitte. Backpflaumen und Korinthen in der desserthaften Nase, viel Wärme ausstrahlend, dahinter edle Cabernet-Würze an Brombeeren und Cassis erinnernd, immer wieder neue Nuancen zeigend. Veloursartige Textur im druckvollen Gaumen, angenehmes Wechselspiel zwischen süßem Extrakt und kompakten Tanninen, Pflaumen in unzähligen Facetten, begleitet von schwarzen Kirschen. Lakritze und Baumnuss-Schokolade, unverkennbare Südfrankreich-Fülle und grossartige Balance bis zum letzten Schluck.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Vignoble Baron Philippe de Rothschild

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2038

Rebsorte(n): 47% Merlot, 25% Cabernet Franc, 21% Syrah, 5% Malbec, 2% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1087318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Domaine de Baronarques Rouge

Limoux AOC

Vignoble Baron Philippe de Rothschild

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	47% Merlot, 25% Cabernet Franc, 21% Syrah, 5% Malbec, 2% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.