



Entrée du Royaume

Côtes du Roussillon Villages AOP, Domaine de l'Agly

«Königliche» Trouvaille aus dem Süden

Beschreibung:

Die Domaine de l'Agly liegt an der alten Grenze zu Katalonien zwischen dem Berg Canigou und dem Mittelmeer. Früher war das die Grenze zwischen Frankreich und Spanien, somit entsteht der Wein am «Entrée du Royaume», also am Eingang zum Königreich Frankreich. Die Trauben wachsen auf blauem Granit, werden von Hand gelesen, und ihr Saft reift zwei Jahre im Eichenfass. Für genau solche Trouvaillen steht Südfrankreich.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat. Betörendes Nasenbild mit süssen Backpflaumen und Zimtkirschen, unverkennbare Roussillon-Wäre ausstrahlend. Angenehmer Gaumendruck und wiederum viel rote und schwarze Frucht, nun auch reife Himbeeren und getrocknete Birnenbrot, grossartige Balance zwischen Frucht, Frische und Süsse, zartpelzige Textur bis ins lange nachklingende Finale.

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: Domaine de l'Agly

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 35% Syrah, 30% Grenache, 30% Carignan, 5% Mourvèdre

Artikelnummer: 1129618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Entrée du Royaume

Côtes du Roussillon Villages AOP
Domaine de l'Agly

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	35% Syrah, 30% Grenache, 30% Carignan, 5% Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
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.