



Pompier

Grenache Côtes Catalanes IGP, Pertuisane

Gaumenschmeichler mit Tiefgang aus dem Roussillon

Beschreibung:

Ein reinsortiger Grenache aus gut gealterten Reben, voller Maury-Magie und Napa-Charme. Richard Case setzt auf Gefühl statt Formeln – gelesen wird, wenn die Balance stimmt. Beton bringt Frucht, Barrique die Fülle. Das Ergebnis: ein dichter, sinnlicher Wein mit Tiefe und Schmelz. Le Pompier ist kein Mainstream, sondern ein rarer Geheimtipp für alle, die Charakter und Herz im Glas suchen.

Aromenprofil:

(st) Dichtes Purpur-Granat. Schokokirschen und caramelisierte Mandeln in der betörenden Nase, auch Dörripflaumen, Lebkuchen und Pralinen, viel Wärme ausstrahlend. Geschmeidig-weicher Auftakt mit angenehmer Balance zwischen pflaumiger Frucht und desserthafter Extraktsüsse, begleitet von gut stützender Textur, Zimtwetschgen, schwarze Kirschen und Nusschokolade, verführerisch und charakternvoll zugleich, betörende Roussillon-Wärme bis ins saftig ausklingende Finale. Gehört zu den besten Weinwerten Frankreichs.

Passt zu:

Würzige Fleischbällchen, grilliertes Lamm, mediterrane Tapas oder ein klassisches Ratatouille – dieser Wein liebt aromatische Begleiter. Auch Brandade, ein südfranzösischer Gemüseauflauf oder Grillgemüse aus dem Ofen harmonieren perfekt.

Temperatur:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Pertuisane
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Grenache Noir
Artikelnummer:	1295123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pompier

Grenache Côtes Catalanes IGP
Pertuisane

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Grenache Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.