



## Le Nain Violet

Côtes Catalanes IGP, Domaine de la Pertuisane

Traum-Grenache aus alten Reben

#### Beschreibung:

Nach 15 Monaten in der Barrique präsentiert sich Le Nain Violet facettenreich, tiefgründig und mit einer einzigartigen Fülle an Aromen – der Grenache aus den ältesten Reben des Weinguts in Maury bietet alles im Überfluss – und trotzdem schafft es Richard Case, ihn in Balance zu halten. Der Trinkgenuss kommt nie zu kurz. Ein Roussillon-Grenache wie aus dem Bilderbuch.

#### **Degustationsnotiz:**

(st) Undurchlässiges Purpur. Amarenakirschen und Pflaumenkompott in der vielschichtigen Nase, auch Lebkuchen, Nussschokolade und schwarzer Holunder, bereits in der Nase viel Wärme ausstrahlend. Druckvoller Gaumenfluss mit weichen Tanninen und viel schwarzer Frucht, unverkennbare Grenache-Süsse in der veloursartigen Mitte, fleischiges Extrakt und finessenreich zugleich, schwarze Kirschen, Korinthen und Pralinen bis ins minutenlang nachklingende Finale. Unvergesslicher Gaumenschmeichler, die Fruchtfülle mit dem Barrique-Toasting perfekt vereint.

#### 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 la Pertuisane **Ausbau:** 15 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 15.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2036 **Rebsorte(n):** 100% Grenache Noir

Artikelnummer: 1295223

Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Le Nain Violet

Côtes Catalanes IGP Domaine de la Pertuisane

**Herkunft:** Frankreich **Ratings:** Score 19/20

**Rebsorte(n):** 100% Grenache Noir

**Trinkreife:** Jetzt bis 2036 **Weinbau:** Traditionell

**Ausbau:** 15 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.