



Green Eggs & Vin

Côtes Catalanes IGP, Domaine de la Pertuisane

Geheimtipp aus Maury

Beschreibung:

Die Trauben für den Green Eggs & Vin stammen aus einer Parzelle in Hanglage. Der aussergewöhnliche Weinberg ist mit alten Rebstöcken bepflanzt und weniger als 1 Hektar gross. Während Grenache Noir (60%) und Carignan Noir (15%) dominieren, besteht nur ein kleiner Teil des Weinbergs aus weissen Rebsorten wie Grenache Blanc, Maccabeu, Carignan Blanc und Grenache Gris. Pro Jahr werden nur zwei Fässer (550 Flaschen) des Green Eggs & Vin hergestellt – ein echter Geheimtipp also.

Degustationsnotiz:

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%

Rebsorte(n): 60% Grenache Noir, 15% Carignan Noir (Carignan), 15% Grenache Gris, 5% Maccabeu, Carignan Blanc, 2% Grenache Blanc, 1% Alicante

Artikelnummer: 1295321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Green Eggs & Vin

Côtes Catalanes IGP

Domaine de la Pertuisane

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	60% Grenache Noir, 15% Carignan Noir (Carignan), 15% Grenache Gris, 5% Maccabeu, 2% Carignan Blanc, 2% Grenache Blanc, 1% Alicante
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.