



Suis l'Etoile

Côtes Catalanes IGP, Domaine des Enfants (Bio)

Suis l'étoile - Ein Universum voller Sterne

Beschreibung:

Suis l'étoile ist eine Cuvée aus alten Parzellen von Grenache und Carignan sowie Syrah. Die Reifung erfolgt über einen Zeitraum von 18 Monaten in verschiedenen Grössen von französischen Fässern.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur. Korinthen und Backpflaumen in der tiefgründigen Nase, unterlegt mit dezenter Nusschokolade und Wacholderbeeren. Druckvoller Gaumen mit viel schwarzer Frucht, sehr komplex, zieht die Frische des Mourvèdre, die Fülle des Grenache, die Struktur des Carignan und die Mineralik des Syrah, kontinuierliche schwarze Frucht und viel Persönlichkeit bis ins samtig ausklingende Finale. Komplexität und Finesse auf den Punkt gebracht.

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 des Enfants (Bio)

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 25% Grenache, 25% Carignan, 25% Syrah, 25% Mourvèdre

Artikelnummer: 1295820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Suis l'Etoile

Côtes Catalanes IGP
Domaine des Enfants (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	25% Grenache, 25% Carignan, 25% Syrah, 25% Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.