



2017 Les Grès

La Clape AOP, Domaine de Boède

Boèdes Spitzen-Cru aus exponierter Einzellage

Beschreibung:

Das Weingut liegt zu Füßen des Clape-Gebirges und befindet sich in unmittelbarer Nachbarschaft zum Château de la Négly. Auf 25 Hektar gedeihen Weine mit einer eigenständigen Persönlichkeit von grosser Klasse. Die Böden sind reichhaltig und sorgen für opulente und fruchtintensive Rotweine mit viel Ausdruck. Mit grosser Regelmässigkeit erhalten die Weine Spitzenratings.

Degustationsnotiz:

Nahezu schwarzes Purpur, intensiver, typischer Duft nach schwarzen Beeren und der Würze des Südfrankreichs. Im Mund mit gewohnt dichter Textur, Fülle und Kraft, zugleich aber auch Frische und Animation während. Wiederum ein sehr verführerischer Wein mit satter, köstlicher Frucht reifer Brombeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren und überaus delikater Kräuterwürze und schwarzer Oliventapenade. Immenser Druck und Nachhall, geschliffene und weiche Tannine, das intensive Finale mit Zartbitterschokolade und einem Hauch Karamell.

Passt zu:

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Languedoc-Roussillon
Produzent:	Château de la Négly
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Traubensorte(n):	Syrah, Grenache
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0628817075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Grès

La Clape AOP
Domaine de Boède

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 18.5/20
Traubensorte(en): Syrah, Grenache
Trinkreife: Jetzt bis 2029
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.