



2018 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 internationale Spitzenratings.

Degustationsnotiz:

Nahezu schwarzes Purpur, intensiver, typischer Duft schwarzer Beerenfrüchte, Oliventapenade, viel Würze und Intensität zeigend. Erneut ein wahres Meisterwerk von Jean Paux Rosset und seinem Star-Önologen Claude Gros: rundum verführerischer Wein mit verschwenderisch köstlicher Frucht reifer Brombeeren, Heidelbeeren, Veilchen, Johannisbeeren und delikater, pfefferiger Würze, schwarzen Oliven mit einer Vielzahl getrockneter Kräuter. Schmelz, Kraft und Fruchtdruck pur, geschliffene, samtige Tannine, das lange, intensive Finale mit dunkler Schokolade 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
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	Grenache, Syrah
Artikelnummer:	0628818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Grès

La Clape AOP
Domaine de Boède

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Grenache, Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.