



## 2018 Adeodat

Collioure AOC, Domaine Augustin

Kleinsterträge von der schroffen Küste

### Beschreibung:

Nahe der spanischen Grenze im Küstendörfchen Banyuls führt Sohn Augustin, ein engagierter Mann in den frühen 30ern, die kleine Domaine Augustin der Familie Parcé. Von den steil auf kargen Schieferterrassen angelegten Rebbergen genießt man einen atemberaubenden Blick auf die schroffe Küste.

### Degustationsnotiz:

Kraftvoll-leuchtende Farbe, im Duft sowohl schwarze und rote Beeren zeigend, verschiedene Wildkräuter, Leder, Zartbitterschokolade mit dezenten Zedernholznoten. Am Gaumen vollmundig, konzentriert und reichhaltig. Zeigt viel süßlich-opulente Frucht, bleibt dabei stets in seiner Balance aus Kraft, Animation und somit Trinkfluss. Samtig-weiche Tannin- und Säurestruktur, konzentrierter und nachhaltiger Abgang.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Produzent:</b>	Parcé Frères/Augustin
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	Grenache Noir
<b>Artikelnummer:</b>	1064118

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Adeodat**

Collioure AOC  
Domaine Augustin

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Grenache Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.