



2017 Le Grand Noir Réserve

Les Réserves, Languedoc AOP, Celliers Jean d'Alibert

Der perfekte Rotwein zum Festtagsbraten

Beschreibung:

Mit der ganz besonderen Auszeichnung Summer Tasting 2020- Best of Show Languedoc

Degustationsnotiz:

Tiefdunkles, fast schwarzes Purpurrot, das Bouquet offenbart viel Frucht schwarzer Beeren, Brombeeren, Cassis, getrocknete Kräuter und Kaffeenoten mit einem dezenten Vanilleton der Eichenfässer. Vollmundig-saftig am Gaumen, dunkle Kirschen, schwarze Beerenfrucht, auch Himbeeren. Wunderbar vollmundig, viel Schmelz, in seiner Art grosszügig, mit südlicher Würze aus Boden und Vegetation. Samtig-weiche Tannine mit zurückhaltender Säure und dezenten Röstaromen im komplexen Abgang. Ein idealer Begleiter zu Braten aller Art, Wild und Lamm.

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
Region:	Languedoc-Roussillon
Produzent:	Alibert
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	55% Syrah, 45% Grenache
Artikelnummer:	0989017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Grand Noir Réserve

Les Réservees
Languedoc AOP
Celliers Jean d'Alibert

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 18/20
Rebsorte(n): 55% Syrah, 45% Grenache
Trinkreife: Jetzt bis 2025
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.