



## 2018 Domaine de Fontclare

Côtes du Roussillon AOP

Roussillon-Monument für das Grillfest

### **Beschreibung:**

Claude Gros, der vom Château de la Négly bekannte Staröologe, ist auch für die Qualität der Weine der Domaine de Fontclare verantwortlich. Die Trauben von den mehr als 60 Jahre alten Reben mit geringen Erträgen werden sorgfältig von Hand gelesen. Der moderne Wein mit der Kraft des Südens passt wunderbar zu dunklem Fleisch, Wild und Lamm. Dieses einzigartige Festtagsangebot dürfen Sie sich auf keinen Fall entgehen lassen!

### **Degustationsnotiz:**

Kraftvolles Purpur, herrliches Bukett mit viel schwarzer Beerenfrucht, wilde Kräuter des Südens, Oliventapenade und speckig-rauchige Röstaromen. Wundervolle Mundfülle, dicht und vollmundig. Köstliche, reife Frucht von Brombeeren, Cassis und eingelegten Zwetschgen. Attraktiver Roter mit seidig-weicher Tanninstruktur und viel Nachhall bis ins lange Finale.

### **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>	SARL Select Vins
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	im Zementtank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Rebsorte(n):</b>	Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan
<b>Artikelnummer:</b>	1000518

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Domaine de Fontclare**

Côtes du Roussillon AOP

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Zementtank
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<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.