



2017 Fernand Avérroux

Minervois AOC, Domaine Ste-Léocadie

Die Spitzenklasse des Weinguts aus Minervois

Beschreibung:

Es ist kaum zu glauben, dass der oberste Wein der Domaine Ste-Léocadie für unter 20 Franken erhältlich ist. Sie dürfen Ihren Augen und Ihrem Gaumen aber ruhig trauen. Jeb Dunnuck war wohl ebenso überrascht, als er feststellte, was für einen Preishit er mit 92 Punkten bewertet hatte. Thierry Bonnel keltert diese Cuvée aus den ältesten Reben des Guts.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Granat mit rubinen Reflexen. Dunkle Kirschen und Korinthen in der aufwärmenden Nase, unterlegt mit Speckpflaumen und feiner Mineralik an schwarzen Holunder und Brombeeren erinnernd. Samtiger Gaumen mit angenehmer Fülle und viel Saft, geschmeidig und druckvoll zugleich, nun auch Heidelbeermuffins und Brombeerkonfekt, kontinuierlicher Fruchtdruck bis ins sanft ausklingende Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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:

Sainte Léocadie

Bewertung(en):

Jeb Dunnuck 92/100, Score 18/20

Ausbau:

24 Monate im Stahltank

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2028

Rebsorte(n):

60% Syrah, 20% Grenache, 20% Mourvèdre

Artikelnummer:

1226717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Fernand Avéroux

Minervois AOC
Domaine Ste-Léocadie

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 92/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	60% Syrah, 20% Grenache, 20% Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.