



2018 Les Cîmes

Côtes du Roussillon Villages AOP, Domaine de l'Agly

Erreicht den Gipfel der Weinwelt

Beschreibung:

Die Domaine de l'Agly, liegt in den Bergen oberhalb von Latour de Franc einem mittelalterlichen Dorf, das einst den Eingang zum Königreich Frankreich markierte, an der Grenze zu Spanien. "Crimes" bedeutet auf Französisch der Gipfel des Berges. Der Versuch, den Gipfel zu erreichen, ist immer eine Summe von unglaublichen Anstrengungen und Glück mit dem Wetter. Die Trauben für diesen Wein stammen aus den besten Lagen des Weingutes.

Degustationsnotiz:

Kompaktes Purpurgranat mit undurchlässiger Mitte. Betörendes Nasenbild mit perfekt ausgereifter, schwarzer Frucht und edel wirkender Nusschokolade, tiefgründig und verführerisch zugleich, typische Roussillon-Wärme ausstrahlend, bereits in der Nase auf höchstem Niveau. Veloursartige Textur im desserthaften Gaumen, einzigartiges Wechselspiel zwischen Gaumenfülle, Finesse und Persönlichkeit, enorme Fruchtreserven an Amarenakirschen, Backpflaumen und Brombeerkonfekt erinnernd, unverkennbare Handschrift vom Lokalmatador, Boris Kovac, minutenlang nachklingend.

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:	Domaine de L'Agly
Bewertung(en):	Parker 95/100, Score 19.5/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	45% Syrah, 40% Grenache, 15% Carignan
Artikelnummer:	0854618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Cîmes

Côtes du Roussillon Villages AOP
Domaine de l'Agly

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 95/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n): 45% Syrah, 40% Grenache, 15% Carignan
Trinkreife: Jetzt bis 2036
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.