



## 2016 Les Grès

Languedoc La Clape AOP, Domaine de Boède

Boèdes Spitzen-Cru aus exponierter Einzellage

### **Beschreibung:**

Dieser Cru stammt aus dem berühmten Château la Négly, das ganz im Süden Frankreichs liegt. Seit den frühen 90er-Jahren wird das Weingut von dem charismatischen Winzerpionier Jean Paux-Rosset geführt.

### **Degustationsnotiz:**

Schwarzes Purpur, umwerfend intensiver Duft mit einem Füllhorn schwarzer Beerenfrüchte und Gewürzen. Der geniale Vorgänger wurde in diesem absoluten Ausnahmejahrgang 2016 im Süden Frankreichs sogar noch übertroffen. Für Monsieur Rosset und seinen Önologen Claude Gros der Beste Les Gres ever! Sagenhafte, rundum köstliche Frucht reifer Brombeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren – delikater ergänzt mit Pfeffer, Olivenpaste sowie einer Vielzahl getrockneter Kräuter. Pure Frucht und Schmelz, samtige Tannine und gewaltige Länge am Gaumen. Man kann nicht widerstehen. Großartig!

### **Passt zu:**

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Produzent:</b>	Château de la Négly
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20, Falstaff 93/100, Parker 92/100
<b>Herstellung:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Traubensorte(n):</b>	60% Syrah, 40% Grenache
<b>Artikelnummer:</b>	0628816

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Les Grès**

Languedoc La Clape AOP  
Domaine de Boède

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 19/20, Falstaff 93/100, Parker 92/100  
**Traubensorte(en):** 60% Syrah, 40% Grenache  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2028  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 12 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.