



## 2020 La Belle Histoire

Languedoc AOC Pézenas, Domaine Allegria (Bio)

Vorzeigewein der Domaine Allegria

### **Beschreibung:**

Die Domaine Allegria wurde 2008 gegründet und ist das Ergebnis einer französisch-argentinischen Freundschaft zwischen der Familie Aboville und der Familie de la Mota. Auf rund 10 Hektar traumhaften Weinbergen erzeugen Delphine und Ghislain mit ihren fünf Kindern in den Hügeln um das Städtchen Pézenas Bioweine allerhöchster Qualität.

### **Degustationsnotiz:**

Tiefes Purpurrot mit schwarzer Mitte. Vielschichtiger Duft von blauen Beeren und dunklen Kirschen, unterlegt mit feiner Mineralik an Oliventapenade und süßem Tabak erinnernd. Enorme Gaumenfülle und weiche Tanninstruktur, grossartige Balance zwischen Extraktsüsse, Stoff und Finesse, wieder viel schwarze und blaue Frucht, verführerische Schokoladen- und Caramelnoten im Finale. Eine echte Trouvaille aus der Nähe von Pézenas.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Produzent:</b>	Allegria
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20, Parker 92/100
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Syrah, 20% Mourvèdre
<b>Artikelnummer:</b>	1184320

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **La Belle Histoire**

Languedoc AOC Pézenas  
Domaine Allegria (Bio)

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 19/20, Parker 92/100  
**Rebsorte(n):** 80% Syrah, 20% Mourvèdre  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2035  
**Weinbau:** Bio  
**Ausbau:** 12 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.