



2015 Castell Vell

Côtes du Roussillon Villages AOP, Domaine Singla (Bio)

Vis-à-vis dem Meer beeindruckende Weinberge

Beschreibung:

In Sichtweite zum Mittelmeer befinden sich die alten Rebstöcke der Familie Singla, deren Familientradition im Weinbau bis ins 17. Jahrhundert zurückreicht. Diese Entdeckung aus dem Roussillon ist kraftvoll, intensiv und dabei geschliffen-elegant. Biozertifiziert.

Degustationsnotiz:

Fast schwarzes Purpur, der intensive Duft mit viel schwarzen Beeren, Röstaromen, Wildkräutern, Mokka, Pfeffer und Noten von gegrilltem Fleisch. Vollmundig, reichhaltig und stark: ein hochklassiger Roter aus dem Süden mit überbordender Würze, Frucht und Kraft, verschwenderisch in allen seinen Geschmackskomponenten. Superbe Konzentration, aber auch mineralische Frische. Bleibt trotz seiner mächtigen Statur durchaus noch elegant, die tolle Frucht und Lebendigkeit weiß jederzeit zu begeistern. Heute schon extrem attraktiv zu trinken, wird er dich auch auf der Flasche sehr gut verfeinern und gut reifen.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

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 Singla
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	80% Syrah, 20% Grenache
Artikelnummer:	0874915

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Castell Vell

Côtes du Roussillon Villages AOP
Domaine Singla (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	80% Syrah, 20% Grenache
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Bio
Ausbau:	18 Monate in 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.