



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. |