2009 La Parrazal

Côtes du Tarn IGP, Domaine du Comte de Thun

Geheimtipp aus dem Südwesten

Beschreibung:
1999 erwarb Ferdinand Graf von Thun und Hohenstein das 1270 erstmals erwähnte, etwas verfallene Château de Frausseilles 80 Kilometer nordöstlich von Toulouse. Heute entstehen hier unter der Regie des italienischen Starönolgen Riccardo Cotarella exzellente Weine.
Degustationsnotiz:
Tiefdunkles Rot, betont kräutrige Nase, Pfeffer, Tabak, Leder sowie dunkelbeerige Früchte dominieren. Am Gaumen mit viel schwarzer Frucht von Cassis und Brombeeren, aber auch mit roten Früchten. Tiefgründig, fest und erdig-kräuterbetont in seiner Art. Die Frucht ist zugleich opulent und reichhaltig, aber auch „kühl“ und ansprechend-fein angelegt. Immer wieder schafft man es hier Weine mit viel Power und zugleich betörender Finesse zu erzeugen. Feinkörniges Tannin der besten Art, das Holz bleibt moderat und harmonisch stützend im Hintergrund. Hat viel Biss und Zug, dezent salzige Art im saftig-persistenten Finale. Betörender, großartiger Wein, der keinen Vergleich mit deutlich teureren Weine scheuen muss!
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.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Südwestfrankreich
Produzent:	Comte de Thun
Bewertung(en):	Falstaff 91/100, Score 18/20
Ausbau:	30 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	60% Merlot, 20% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0768909

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Parrazal

Côtes du Tarn IGP
Domaine du Comte de Thun

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Falstaff 91/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	60% Merlot, 20% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	30 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch