



2019 Entrée du Royaume

Côtes du Roussillon Villages AOP, Domaine de l'Agly

Königliche Trouvaille aus Südfrankreich

Beschreibung:

Die Domaine de l'Agly liegt zwischen dem Berg Canigou und dem Mittelmeer, an der früheren Grenze zwischen Frankreich und Spanien. Somit entsteht der Wein am „Entrée du Royaume“, also am Eingang zum Königreich Frankreich. Die Trauben wachsen auf blauem Granit, werden von Hand gelesen, und ihr Saft reift zwei Jahre im Eichenfass. Für genau solche Trouvaillen steht Südfrankreich.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpur. Kirschenkompott und Rotweibirnen in der tiefgründigen Nase, unterlegt mit feiner Nelkenwürze und Brombeeren. Beeindruckender Fruchtdruck im fülligen Gaumen, samtige Textur mit runden Tanninen und grossartiger Pflaumensüsse, Charakter und Trinkspass perfekt kombiniert, schwarze Kirschen, Blaubeermarmelade und Korinthenschokolade, von Allem viel und dennoch gut balanciert bis ins lange nachklingende Finale.

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.

Herkunftsland:

Frankreich

Region:

Languedoc-Roussillon

Produzent:

Domaine de L'Agly

Bewertung(en):

Score 18.5/20

Ausbau:

19 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2032

Rebsorte(n):

35% Syrah, 35% Grenache, 30% Carignan

Artikelnummer:

1129619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Entrée du Royaume

Côtes du Roussillon Villages AOP
Domaine de l'Agly

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 18.5/20
Rebsorte(n): 35% Syrah, 35% Grenache, 30% Carignan
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 19 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.