



## 2019 Les Cîmes

Côtes du Roussillon Villages AOP, Domaine de l'Agly

Erreicht den Gipfel der Weinwelt

### **Beschreibung:**

Die Domaine de l'Agly liegt in den Bergen oberhalb von Latour-de-France, einem mittelalterlichen Dorf, das einst den Eingang zum Königreich Frankreich markierte. «Cimes» bedeutet auf Deutsch Gipfel. Boris Kovac bezieht sich dabei nicht nur auf die einzigartigen Höhenlagen, sondern auch auf seinen Wein, eine während zwei Jahren in französischen Barriques ausgebaute Cuvée.

### **Degustationsnotiz:**

Betörendes Nasenbild mit perfekt ausgereifter schwarzer Frucht und edel wirkender Nusschokolade, tiefgründig und verführerisch zugleich, typische Roussillon-Wärme ausstrahlend. Veloursartige Textur im desserthaften Gaumen, einzigartiges Wechselspiel zwischen Gaumenfülle, Finesse und Persönlichkeit, enorme Fruchtreserven, an Amarenakirschen, Backpflaumen und Brombeerkonfekt erinnernd, minutenlang nachklingend.

### **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 19/20, Parker 92/100

### **Ausbau:**

33 Monate im Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

15.0 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2038

### **Rebsorte(n):**

55% Syrah, 35% Grenache, 10% Carignan

### **Artikelnummer:**

0854619

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Les Cîmes**

Côtes du Roussillon Villages AOP  
Domaine de l'Agly

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 19/20, Parker 92/100  
**Rebsorte(n):** 55% Syrah, 35% Grenache, 10% Carignan  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2038  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 33 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.