2019 Les Cimes

Côtes du Roussillon Villages AOP, Domaine de l'Agly

Erreicht den Gipfel der Weinwelt

Beschreibung:
„Cimes“ heisst auf Deutsch Gipfel. Boris Kovac von der Domaine de l’Agly bezieht sich dabei nicht nur auf die einzigartigen Höhenlagen in den Bergen oberhalb von Latour-de-France, einem mittelalterlichen Dorf, sondern auch auf seinen Wein, eine während zwei Jahren in französischen Barriquen ausgebaute Cuvée. Ein Wein mit ausgeprägter Persönlichkeit, der unverkennbar die Wärme des Südens mit dem vom Schieferterroir geprägten Charakter verbindet.
Degustationsnotiz:
Betörendes Nasenbild mit perfekt ausgereifter schwarzer Frucht und edel wirkender Nussschokolade, 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 Cimes

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.

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