



## 2021 Pompier

Grenache Côtes Catalanes IGP, Pertuisane

Gaumenschmeichler mit Tiefgang aus dem Roussillon

### **Beschreibung:**

In Maury, an den Ausläufern der Pyrenäen, hat Richard Case sein Rebenparadies gefunden. Aus knorrigen, alten Grenache- Reben keltert er Weine nach kalifornischem Vorbild und mit viel Wärme des Südens Frankreichs – Trinkspass, den einfach alle lieben! Der reinsortige Pompier wird in Betonbottichen und in Barriquen ausgebaut. Die Kombination verleiht ihm eine einzigartige Balance zwischen Frucht und Geschmeidigkeit.

### **Degustationsnotiz:**

Dichtes Purpur-Granat. Schokokirschen und caramelisierte Mandeln in der betörenden Nase, auch Dörripflaumen, Lebkuchen und Pralinen, viel Wärme ausstrahlend. Geschmeidig-weicher Auftakt mit angenehmer Balance zwischen pflaumiger Frucht und desserthafter Extraktsüsse, begleitet von gut stützender Textur, Zimtwetschgen, schwarze Kirschen und Nusschokolade, verführerisch und charaktervoll zugleich, betörende Roussillon-Wärme bis ins saftig ausklingende Finale. Gehört zu den besten Weinwerten Frankreichs.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Produzent:</b>	Domaine de la Pertuisane
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Grenache
<b>Artikelnummer:</b>	1295121

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pompier**

Grenache Côtes Catalanes IGP  
Pertuisane

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Grenache
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.