



2022 Le Nain Violet

Côtes Catalanes IGP, Domaine de la Pertuisane

Traum-Grenache aus alten Reben

Beschreibung:

Nach 15 Monaten im Barrique präsentiert sich Le Nain Violet facettenreich, tiefgründig und mit einer einzigartigen Fülle an Aromen – der Grenache aus den ältesten Reben des Weinguts in Maury bietet alles im Überfluss – und trotzdem schafft es Richard Case, ihn in Balance zu halten. Der Trinkgenuss kommt nie zu kurz. Ein Roussillon-Grenache wie aus dem Bilderbuch.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpur. Amarenakirschen und Pflaumenkompott in der vielschichtigen Nase, auch Lebkuchen, Nusschokolade und schwarzer Holunder, bereits in der Nase viel Wärme ausstrahlend. Druckvoller Gaumenfluss mit weichen Tanninen und viel schwarzer Frucht, unverkennbare Grenache-Süsse in der veloursartigen Mitte, fleischiges Extrakt und finessenreich zugleich, schwarze Kirschen, Korinthen und Pralinen bis ins minutenlang nachklingende Finale. Unvergesslicher Gaumenschmeichler, die Fruchtfülle mit dem Barrique-Toasting perfekt vereint.

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 la Pertuisane
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Grenache Noir
Artikelnummer:	1295222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Nain Violet

Côtes Catalanes IGP
Domaine de la Pertuisane

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Grenache Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 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.