



## 2019 Grande Réserve

Faugères AOC, Domaine Binet-Jacquet

**Degustationsnotiz:**

Eindrücklicher, mediterraner Wein, geprägt von Tiefe und Eleganz. Der Faugères Grande Réserve wird nur in kleinsten Mengen sowie ausschliesslich in den besten Jahrgängen erzeugt. Vor dem Genuss einige Zeit dekantieren empfohlen.

**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:**

**Bewertung(en):**

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2029

**Rebsorte(n):** Grenache, Mourvèdre, Carignan, Syrah

**Artikelnummer:** 1336519

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Grande Réserve**

Faugères AOC  
Domaine Binet-Jacquet

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** Grenache, Mourvèdre, Carignan, Syrah  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2029  
**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.