



2020 Darriet Grande Cuvée Rouge

Graves AOC

Darriets Grande Cuvée aus Graves

Beschreibung:

Dennis Darriet, Eigentümer des Châteaux Seguin, suchte lange nach dem besten Terroir, um grosse Graves-Weine zu produzieren. Die Region südlich der Stadt Bordeaux, auch Wiege des Bordeaux genannt, bietet dank kieselsteinhaltigen Bodens (terre graveleuse) ideale Reifebedingungen. Darriet fühlt sich aber auch persönlich verbunden mit der Region, aus der seine Frau stammt. Seine Cuvée reift zwölf Monate im Barrique.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpurgranat mit opaker Mitte. Betörendes Bouquet, frischgepflückte schwarze Johannisbeere, Schattenmorellensaft und dunkle Schokopastillen, dahinter Edelholz, Estragon und Sandelholz. Am eleganten Gaumen mit seidiger Textur, stützendes reifes Tanningerüst, mit gutem Gripp, balancierte Rasse und druckvollem Körper. Im gebündelten aromatischen Finale schwarzbeerige Konturen, edle Cassiswürze und Brasiltabak gepaart mit fein körniger Adstringenz.

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:	Bordeaux
Subregion:	Graves/Pessac Léognan
Produzent:	
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot
Artikelnummer:	1374820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Darriet Grande Cuvée Rouge

Graves AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.