



## Vacqueyras AOC

Halos de Jupiter

Lagerpotential und Charakter ohne Ende

### **Beschreibung:**

Sinnlich und stark, so wird der Vacqueray vom Winzer beschrieben. Die Reben wuchsen auf extrem kargen Böden über welchen an 180 Tagen im Jahr der Mistralwind weht - eine Kraftprobe, denen die alten, kräftigen Reben gewachsen sind und tief in das Gestein wurzeln. Die Cuvée besteht zum Grossteil aus Grenache, welche von über 80 jährigen Reben stammen. Der andere Teil stammt von 35 jährigen Syrahreben, welche die Würzigkeit des Weines unterstützen. Der Wein wird spontan vergoren, bekommt kaum bis gar keinen Schwefel und wird weder geschönt noch gefiltert vor der Abfüllung. So wird der Charakter des Weines erhalten.

### **Degustationsnotiz:**

Rosso porpora scuro, quasi nero. Delicati sentori di pepe al naso complesso, con note di more, lavanda e ginepro. Al palato, un bell'equilibrio di pienezza, corposità e frutti di bosco, ricco di carattere ed elegante. Morbido, con aromi di composta di prugne e bacche nere e un accenno di chiodi di garofano.

### **Ideale con:**

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

### **Servierempfehlung:**

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** Valle del Rodano meridionale

**Vol. alcolici:** 15.5%

**Da bere:** da subito fino al 2035

**Artikelnummer:** 1171420

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Vacqueyras AOC

Halos de Jupiter

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Jeb Dunnock 91/100, Score 18.5/20
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2035
<b>Vol. alcolici:</b>	15.5%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.