



2016 Les Grès

Languedoc La Clape AOP, Domaine de Boède

Boèdes Spitzen-Cru aus exponierter Einzellage

Descrizione del vino:

Dieser Cru stammt aus dem berühmten Château la Négly, das ganz im Süden Frankreichs liegt. Seit den frühen 90er-Jahren wird das Weingut von dem charismatischen Winzerpionier Jean Paux-Rosset geführt.

Nota di degustazione:

Schwarzes Purpur, umwerfend intensiver Duft mit einem Füllhorn schwarzer Beerenfrüchte und Gewürzen. Der geniale Vorgänger wurde in diesem absoluten Ausnahmejahrgang 2016 im Süden Frankreichs sogar noch übertroffen. Für Monsieur Rosset und seinen Önologen Claude Gros der Beste Les Grès ever! Sagenhafte, rundum köstliche Frucht reifer Brombeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren – delikat ergänzt mit Pfeffer, Olivenpaste sowie einer Vielzahl getrockneter Kräuter. Pure Frucht und Schmelz, samtige Tannine und gewaltige Länge am Gaumen. Man kann nicht widerstehen. Großartig!

Abbinamenti:

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Languadoca-Rossiglione
Produttore:	Château de la Négly
Valutazioni:	Score 19/20, Falstaff 93/100, Parker 92/100
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	60% Syrah, 40% Grenache
Numero di articolo:	0628816

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Les Grès

Languedoc La Clape AOP
Domaine de Boède

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20, Falstaff 93/100, Parker 92/100
Varietà d'uva:	60% Syrah, 40% Grenache
Maturità:	Jetzt bis 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.