



2015 Castell Vell

Côtes du Roussillon Villages AOP, Domaine Singla (Bio)

Vis-à-vis dem Meer beeindruckende Weinberge

Descrizione del vino:

In Sichtweite zum Mittelmeer befinden sich die alten Rebstöcke der Familie Singla, deren Familientradition im Weinbau bis ins 17. Jahrhundert zurückreicht. Diese Entdeckung aus dem Roussillon ist kraftvoll, intensiv und dabei geschliffen-elegant. Biozertifiziert.

Nota di degustazione:

Fast schwarzes Purpur, der intensive Duft mit viel schwarzen Beeren, Röstaromen, Wildkräutern, Mokka, Pfeffer und Noten von gegrilltem Fleisch. Vollmundig, reichhaltig und stark: ein hochklassiger Roter aus dem Süden mit überbordender Würze, Frucht und Kraft, verschwenderisch in allen seinen Geschmackskomponenten. Superbe Konzentration, aber auch mineralische Frische. Bleibt trotz seiner mächtigen Statur durchaus noch elegant, die tolle Frucht und Lebendigkeit weiß jederzeit zu begeistern. Heute schon extrem attraktiv zu trinken, wird er dich auch auf der Flasche sehr gut verfeinern und gut reifen.

Abbinamenti:

Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Domaine Singla
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2026
Varietà d'uva:	80% Syrah, 20% Grenache
Numero di articolo:	0874915

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Castell Vell

Côtes du Roussillon Villages AOP
Domaine Singla (Bio)

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	80% Syrah, 20% Grenache
Maturità:	Jetzt bis 2026
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.