



2015 Le Pavillon

Pays d'Oc IGP, Domaine de Boède

Extrem guter Wein für kleines Geld

Nota di degustazione:

Tiefes Rubinrot, das ins Purpur übergeht. Recht üppiger, feinwürziger Duft, der schwarzbeerig geprägt ist, Thymian, Nelken und andere orientalische Gewürze. Am Gaumen aus dem Super-Jahrgang und erstmals mit einem guten Anteil der Top-Cuvée Les Gres besonders dicht und druckvoll, zugleich eine feine Eleganz und samtige Tannine zeigend, dazu Preiselbeeren und wieder etwas Nelkenwürze. Der Wein ist in seiner Klasse beeindruckend komplex und fest strukturiert und zeigt einen lang anhaltenden Abgang. Für uns und Jean Paux Rosset mit seinem genialen Önologen Claude Gros der "beste ever", der den Keller je verlassen hat. Top Wert!

Abbinamenti:

Hervorragender Begleiter zu Schweinsschnitzel, Trockenfleisch (Jambon de Bayonne), Cassoulette, würzigen Crêpes (z.B. mit Ratatouille, Spinat oder Speck), Hackbraten oder Camembert. Ebenso passend zu sommerlichen Picknicks sowie zu Pizza und Pasta.

Consigli per il consumo:

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Languadoca-Rossiglione
Produttore:	Château de la Négly
Valutazioni:	Score 17.5/20, Parker 87-89/100
Vinificazione:	5 Monate in Stahltank
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	40% Syrah, 25% Alicante, 15% Grenache, 10% Cinsault, 10% Carignan
Numero di articolo:	0212615

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Le Pavillon

Pays d'Oc IGP
Domaine de Boède

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 17.5/20, Parker 87-89/100
Varietà d'uva:	40% Syrah, 25% Alicante, 15% Grenache, 10% Cinsault, 10% Carignan
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	5 Monate in Stahltank
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren