



2014 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, großzügige und offene Nase mit viel schwarzer Beerenfrucht, geröstete Kräuter, Mokka, Pfeffer, Lakritze. Am Gaumen vollmundig, körperreich, mit superber Konzentration und satter Frucht reifer Brombeeren, Johannisbeeren und Pflaumen. Der Wein wahrt jederzeit seine Balance und bleibt trotz seiner großartigen Kraft elegant und trinkanimerend fein. Bereits heute ungemein attraktiv – wird sich auch noch weiter auf der Flasche verfeinern, wenn man widerstehen kann... Steht seinem Vorgänger - der phänomenale 93 Punkte von Parker erhielt - in nichts nach. Wir warten gespannt auf sein Rating zum 2014er Jahrgang.

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, Parker 90/100
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	90% Syrah, 10% Grenache
Numero di articolo:	0874914

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Castell Vell

Côtes du Roussillon Villages AOP
Domaine Singla (Bio)

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20, Parker 90/100
Varietà d'uva:	90% Syrah, 10% Grenache
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	12 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.