



## 2013 Castell Vell

Côtes du Roussillon Villages AOP, Domaine Singla (Bio)

Entdeckung mit 93 Parker-Punkten

### 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:

Tiefdunkles Purpur, betörender und verschwenderischer Duft mit Massen an schwarzen Beeren, gerösteten Kräutern, Kaffee-, Pfeffer, gegrilltem Fleisch und einer hoch mineralischen Ader. Trinkt sich phänomenal, mit vollem Körper, Reichhaltigkeit und wirklich superber Konzentration. Alles bleibt trotz der gewaltigen Kraft durchaus noch frisch und elegant, die tolle Frucht und Frische 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Linguadoca-Rossiglione
<b>Produttore:</b>	Domaine Singla
<b>Valutazioni:</b>	Parker 93/100
<b>Vinificazione:</b>	14 Monate in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Varietà d'uva:</b>	90% Syrah, 10% Grenache Noir
<b>Numero di articolo:</b>	0874913

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Castell Vell

Côtes du Roussillon Villages AOP  
Domaine Singla (Bio)

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 93/100
<b>Varietà d'uva:</b>	90% Syrah, 10% Grenache Noir
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	14 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.