



2014 Les Grès

Languedoc La Clape AOP, Domaine de Boède

Cru und knorrige Reben

Descrizione del vino:

Packender Einzellagen-Südfranzose aus dem Schwester-Weingut von Château de la Négly, vinifiziert vom Önologen Claude Gros, einem der Besten seines Fachs. Ein grosser Gaumenschmeichler.

Nota di degustazione:

Dunkles, fast schwarzes Purpur, frisches Nasenbild nach schwarzen Beerenfrüchten, Lakritze und intensive Würze. Im Mund noch jugendlich, sehr fein und auf herrliche, samtig anmutende Frucht fokussiert. Verführerischer Wein, der sowohl mit explosiver, verschwenderischer Frucht reifer Brombeeren, Heidelbeeren und Johannisbeeren, als auch durch seine delikate, pfeffrige Würzaromatik mit Thymian, getrockneten Kräutern und schwarzen Oliven zu überzeugen weiß. Fruchtdruck pur, geschliffene, sanft-samtige Tannine, dunkle Schokolade und ein Hauch Karamell begleiten ein langes, intensives Finale. Wieder einmal ein fantastischer Jahrgang.

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:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Château de la Négly
Valutazioni:	Parker 93/100, Score 18,5/20
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	60% Grenache, 40% Syrah
Numero di articolo:	0628814

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Les Grès

Languedoc La Clape AOP
Domaine de Boède

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 93/100, Score 18,5/20
Varietà d'uva:	60% Grenache, 40% Syrah
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.