

S

Grès de Montpellier Lauguedoc AOP, Château de l'Engarran

Syrah mit mediterraner Tiefe und Präzision

Beschreibung:
Mit „S“ stellt Château de l’Engarran die Rebsorte Syrah ins Zentrum einer eigenständigen Cuvée aus der AOP Grés de Montpellier. Reife rote und dunkle Früchte treffen auf Lakritz und mediterrane Würze, doch besonders überzeugend ist die Balance: Die natürliche Konzentration der Syrah wird von feiner Spannung und geschmeidiger Struktur getragen. So wirkt der Wein grosszügig, ohne schwer zu werden, und verbindet südfranzösische Wärme mit bemerkenswerter Kontur. Ein charaktervoller Languedoc, der die kraftvolle Seite des Syrah ebenso zeigt wie seine Fähigkeit zu Eleganz und Tiefe.

Aromenprofil:
Tiefes, dunkles Rubinrot im Glas. In der Nase präsentiert sich der Wein intensiv und ausdrucksstark mit reifen Aromen von Cassis, Brombeeren und Feigen. Feine Noten von Vanille und einem Hauch Lakritze verleihen zusätzliche Komplexität und Eleganz. Am Gaumen weich und rund mit einer beeindruckenden Konzentration. Die kraftvolle Struktur wird von einer schönen Balance getragen, sodass der Wein trotz seiner Dichte stets elegant wirkt. Reife dunkle Fruchtaromen, feine Würze und sanfte Tannine führen in einen langen, harmonischen und anhaltenden Abgang.

Passt zu:
Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Château de l'Engarran
Ausbau:	33 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	37.5% Syrah, 29% Grenache, 20% Mourvèdre, 11.5% Cinsault, 2% Carignan
Artikelnummer:	1476523

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

S

Grès de Montpellier Lauguedoc AOP
Château de l'Engarran

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	37.5% Syrah, 29% Grenache, 20% Mourvèdre, 11.5% Cinsault, 2% Carignan
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	33 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch