



Les Grès

La Clape AOP, Domaine de Boède

Boèdes Spitzen-Cru aus exponierter Einzellage

Beschreibung:

Das Weingut liegt zu Füßen des Clape-Gebirges und befindet sich in unmittelbarer Nachbarschaft zum Château de la Ne

gly. Auf 25 Hektar gedeihen Weine mit einer eigenständigen Persönlichkeit von großer Klasse. Die Böden sind reichhaltig und sorgen für opulente und fruchtintensive Rotweine mit viel Ausdruck. Mit großer Regelmäßigkeit erhalten die Weine Spitzenratings.

Aromenprofil:

(st) Nahezu schwarzes Purpur, intensiver, typischer Duft nach schwarzen Beeren und der Würze des Südfrankreichs. Im Mund mit gewohnt dichter Textur, Fülle und Kraft, zugleich aber auch Frische und Animation während. Verführerischer Wein mit satter, köstlicher Frucht reifer Brombeeren, Heidelbeeren, dunkler Kirschen und überaus delikater Kräuterwürze und schwarzer Oliventapenade. Immenser Druck und Nachhall, geschliffene und weiche Tannine, das intensive Finale mit Zartbitterschokolade und einem Hauch Karamell.

Passt zu:

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.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Domaine de Boède

Ausbau: 24 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Rebsorte(n): Syrah, Grenache, Mourvèdre

Artikelnummer: 0628823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Grès

La Clape AOP
Domaine de Boède

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Syrah, Grenache, Mourvèdre
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.