

Clos des Truffiers

Languedoc AOP

Südfrankreichs Ikone aus winziger Einzellage

Beschreibung:
Um das Beste aus den Weinen herauszuholen, werden die Ertrage der Trauben so klein wie möglich gehalten. Die Einzellage «Clos des Truffiers» liegt auf den steinigen Terrassen bei Saint- Pargoire im Departement Herault.

Aromenprofil:
(st) Undurchlässiges Purpurrot mit schwarzen Reflexen. Pralinen und Backpflaumen in der vielschichtigen Nase, auch dunkle Kirschen und Korinthenschokolade dahinter. Samtiger Gaumenfluss mit großartiger Balance zwischen Fülle, Frische und Extrakt, enormes Potenzial versprechend, saftige Mitte mit wiederum viel Pflaumen und Amarenakirschen, begleitet von allgegenwärtigem Schokoladen-Toasting, verführerisch und charaktervoll zugleich. Gehört zu den besten Weinen Frankreichs.

Passt zu:
Zu Cassoulet ebenso kraftvoll wie zu geschmortem Rind mit Oliven. Gleichermaßen harmoniert er mit mediterraner Gemüsetarte, Lammkarree mit Thymianjus oder Rindersteak vom Grill.

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Rebsorte(n):	Syrah, Grenache
Artikelnummer:	0645418

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

Clos des Truffiers

Languedoc AOP

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 20/20, Jeb Dunnuck 99/100
Rebsorte(n):	Syrah, Grenache
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

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