



St-Martin

Côtes du Roussillon Villages AOP, Vallée des Aigles, Serodes & Kovac

Vielschichtiger Roussillon mit 93 Punkten

Beschreibung:

Im Tal der Adler gedeihen die Trauben für diese syrahdominierte Cuvée. Nur der reichhaltige Saftabzug gelangt in den in französischen Barriques gereiften St-Martin. Eine Seltenheit in dieser Preisklasse. Winzer Boris Kovac hält sein Qualitätsversprechen und verwöhnt Sie mit unvergesslichen Südfrankreich-Momenten.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpur mit rubin-schwarzer Mitte. Tiefgründiges Fruchtbouquet mit feinem Nuss-Schoko-Toasting, Amarenakirschen, getrocknete Birnen und Speckpflaumen, bereits in der Nase ein Gedicht. Beeindruckender Gaumendruck mit wiederum viel schwarzer Frucht und desserthafter Schokosüße, nun auch Korinthen, Pflaumenkompott und Brombeergelee, typische Roussillon-Wärme perfekt vereint mit Syrah-Würze und Carignan-Frische, veloursartiger Fluss und kontinuierliches Barrique-Toasting bis ins lange nachklingende Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Vallée des Aigles
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	40% Syrah, 35% Grenache, 25% Carignan
Artikelnummer:	0964018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

St-Martin

Côtes du Roussillon Villages AOP
Vallée des Aigles

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	40% Syrah, 35% Grenache, 25% Carignan
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.