



Domaine de Fontclare

Côtes du Roussillon AOP

Von 60 Jahre alten Reben

Beschreibung:

Claude Gros, der vom Château de la Négly bekannte Starönologe, ist auch für die Qualität der Weine der Domaine de Fontclare verantwortlich. Die Trauben von den mehr als 60 Jahre alten Reben mit geringen Erträgen werden sorgfältig von Hand gelesen. Der moderne Wein mit der Kraft des Südens passt wunderbar zu dunklem Fleisch, Wild und Lamm.

Aromenprofil:

Kraftvolles Purpurrot, herrliches Bouquet mit viel schwarzer Beerenfrucht, wilden Kräutern des Südens, Oliventapenade und speckig-rauchigen Röstaromen. Wundervolle Mundfülle, sehr dicht. Köstliche reife Frucht von Brombeeren, Cassis und eingelegten Zwetschgen, großartige Fülle und unkomplizierter Trinkgenuss bis zum letzten Schluck.

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.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Frankreich

Ausbau: im Zementtank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan

Artikelnummer: 1000521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Domaine de Fontclare

Côtes du Roussillon AOP

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Zementtank
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.