



Adeodat

Collioure AOC, Domaine Augustin

Spannende Neuentdeckung aus dem äußersten Süden Frankreichs

Beschreibung:

Nahe der spanischen Grenze im Küstendörfchen Banyuls führt Sohn Augustin, ein engagierter Mann in den frühen 30ern, die kleine Domaine Augustin der Familie Parcé. Von den steil auf kargen Schieferterrassen angelegten Rebbergen genießt man einen atemberaubenden Blick auf die schroffe Küste.

Degustationsnotiz:

Kraftvoll-leuchtende Farbe, im Duft sowohl schwarze und rote Beeren zeigend, verschiedene Wildkräuter, Leder, Zartbitterschokolade mit dezenten Zedernholznoten. Am Gaumen vollmundig, konzentriert und reichhaltig. Zeigt viel süßlich-opulente Frucht, bleibt dabei stets in seiner Balance aus Kraft, Animation und somit Trinkfluss. Samtig-weiche Tannin- und Säurestruktur, konzentrierter und nachhaltiger Abgang.

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:	Domaine Augustin
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	Grenache Noir
Artikelnummer:	1064118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Adeodat

Collioure AOC
Domaine Augustin

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	Grenache Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.