



Vacqueyras AOC

Halos de Jupiter

Lagerpotential und Charakter ohne Ende

Beschreibung:

Sinnlich und stark, so wird der Vacqueray vom Winzer beschrieben. Die Reben wuchsen auf extrem kargen Böden über welchen an 180 Tagen im Jahr der Mistralwind weht - eine Kraftprobe, denen die alten, kräftigen Reben gewachsen sind und tief in das Gestein wurzeln. Die Cuvée besteht zum Großteil aus Grenache, welche von über 80 jährigen Reben stammen. Der andere Teil stammt von 35 jährigen Syrahreben, welche die Würzigkeit des Weines unterstützen. Der Wein wird spontan vergoren, bekommt kaum bis gar keinen Schwefel und wird weder geschönt noch gefiltert vor der Abfüllung. So wird der Charakter des Weines erhalten.

Aromenprofil:

Dunkles, fast schwarzes Purpurrot. Brombeeren und feine Pfefferwürze in der vielschichtigen Nase, Lavendelnoten sowie Wachholder. Am Gaumen gute Balance zwischen Fülle, Stoff und Beerenfrucht, charaktervoll und elegant zugleich. Pflaumenkompott, schwarze Beerenfrüchte und feine Nelkenwürze, samtiger Fluss.

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:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, verkosten und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Südliche Rhône

Alkoholgehalt: 15.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Artikelnummer: 1171420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vacqueyras AOC

Halos de Jupiter

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 91/100, Score 18.5/20
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Alkoholgehalt:	15.5%
Servier:	Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, verkosten und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.