



La Belle Histoire

Languedoc AOC Pézenas, Domaine Allegria (Bio)

Vorzeigewein der Domaine Allegria

Beschreibung:

Die Domaine Allegria wurde 2008 gegründet und ist das Ergebnis einer französisch-argentinischen Freundschaft zwischen der Familie Aboville und der Familie de la Mota. Auf rund 10 Hektar traumhaften Weinbergen erzeugen Delphine und Ghislain mit ihren fünf Kindern in den Hügeln um das Städtchen Pézenas Bioweine allerhöchster Qualität.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpurrot mit schwarzer Mitte. Vielschichtiger Duft von blauen Beeren und dunklen Kirschen, unterlegt mit feiner Mineralik an Oliventapenade und süßem Tabak erinnernd. Enorme Gaumenfülle und weiche Tanninstruktur, großartige Balance zwischen Extraktsüße, Stoff und Finesse, wieder viel schwarze und blaue Frucht, verführerische Schokoladen- und Karamellnoten im Finale. Eine echte Trouvaille aus der Nähe von Pézenas.

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 Allegria (Bio)

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 80% Syrah, 20% Mourvèdre

Artikelnummer: 1184320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Belle Histoire

Languedoc AOC Pézenas
Domaine Allegria (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20, Parker 92/100
Rebsorte(n):	80% Syrah, 20% Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.