



Pompier

Grenache Côtes Catalanes IGP, Pertuisane

Gaumenschmeichler mit Tiefgang aus dem Roussillon

Beschreibung:

Ein reinsortiger Grenache aus gut gealterten Reben, voller Maury-Magie und Napa-Charme. Richard Case setzt auf Gefühl statt Formeln – gelesen wird, wenn die Balance stimmt. Beton bringt Frucht, Barrique die Fülle. Das Ergebnis: ein dichter, sinnlicher Wein mit Tiefe und Schmelz. Le Pompier ist kein Mainstream, sondern ein rarer Geheimtipp für alle, die Charakter und Herz im Glas suchen.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur-Granat. Schokokirschen und karamellierte Mandeln in der betörenden Nase, auch Dörripflaumen, Lebkuchen und Pralinen, viel Wärme ausstrahlend. Geschmeidig-weicher Auftakt mit angenehmer Balance zwischen pflaumiger Frucht und desserthafter Extraktsüße, begleitet von gut stützender Textur, Zimt

Passt zu:

Würzige Fleischbällchen, gegrilltes Lamm, mediterrane Tapas oder ein klassisches Ratatouille – dieser Wein liebt aromatische Begleiter. Auch Brandade, ein südfranzösischer Gemüseauflauf oder Grillgemüse aus dem Ofen harmonieren perfekt.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Pertuisane

Ausbau: 10 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 100% Grenache

Artikelnummer: 1295121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pompier

Grenache Côtes Catalanes IGP
Pertuisane

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Grenache
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.