



2015 Clos des Truffiers

Languedoc AOP

Der Fantastische aus dem Süden Frankreich

Beschreibung:

Um das Beste aus den Weinen herauszuholen, werden die Erträge der Trauben so klein wie möglich gehalten. Die Einzellage «Clos des Truffiers» liegt auf den steinigen Terrassen bei Saint-Pargoire im Département Hérault.

Degustationsnotiz:

(st) Undurchlässiges Purpurrot mit schwarzen Reflexen. Pralinen und Backpflaumen in der vielschichtigen Nase, auch dunkle Kirschen und Korinthenschokolade dahinter. Samtiger Gaumenfluss mit großartiger Balance zwischen Fülle, Frische und Extrakt, enormes Potenzial versprechend, saftige Mitte mit wiederum viel Pflaumen und Amarenakirschen, begleitet von allgegenwärtigem Schokoladen-Toasting, verführerisch und charaktervoll zugleich. Gehört zu den besten Weinen Frankreichs.

Passt zu:

Genießen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:

Frankreich

Region:

Languedoc-Roussillon

Produzent:

Les Capitelles

Bewertung(en):

Falstaff 100/100, Jeb Dunnuck 97–99/100, Parker 96–99/100

Ausbau:

24 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2040

Rebsorte(n):

Syrah, Grenache

Artikelnummer:

0645415

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos des Truffiers

Languedoc AOP

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Falstaff 100/100, Jeb Dunnuck 97–99/100, Parker 96–99/100
Rebsorte(n):	Syrah, Grenache
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.