



2015 Le Grand Noir Réserve

Minervois AOP, Celliers Jean d'Alibert

Der perfekte Rotwein zu saftig gegrillten Steaks

Beschreibung:

Der kraftvolle Rotwein aus dem Süden Frankreichs harmoniert wunderbar mit gegrilltem Fleisch. Die Rebstöcke der Weinberge sind mehr als 60 Jahre alt und bringen auf den kargen Schiefer- und Kalksteinböden nur geringe Erträge. Mindestens ein Jahr wird der Wein in Eichenholzfässern ausgebaut, ehe er die angesehene Appellation Minervois verlässt. Davon gibt es nur wenige Flaschen.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Purpurrot, im Duft zeigen sich schwarze Beeren, Cassis, getrocknete Kräuter, Espressonoten mit einem dezenten Vanilleton der Eichenfässer. Im Mund mit saftig-vollmundiger Frucht, schwarze Beeren, aber auch Kirschen und Himbeeren. Vollmundig-reichhaltiger Charakter mit südlicher Würze aus Boden und Vegetation, der viel Schmelz besitzt. Perfekt integrierte, samtig-weiche Tannine mit zurückhaltender Säure und dezenten Röstaromen im komplexen Abgang. Ein idealer Begleiter zum Grillen, zu dunklem Fleisch aller Art und Lamm.

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:

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:	Jean d'Alibert
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	60% Syrah, 40% Grenache
Artikelnummer:	0989015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Grand Noir Réserve

Minervois AOP
Celliers Jean d'Alibert

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	60% Syrah, 40% Grenache
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.