



2017 Domaine de Fontclare

Côtes du Roussillon AOP

Von der Domaine de Fontclare – Côte du Roussillon

Beschreibung:

Die Domaine ist eingebettet in eine wildromantische Landschaft. Die Trauben stammen von mehr als 60 Jahre alten Reben mit geringen Erträgen. Für die Güte der Weine, deren Traubengut sorgfältig von Hand geerntet wird, ist der bekannte Önologe Claude Gross verantwortlich, der auch für die Weltklasseweine des Châteaux de la Négly verantwortlich zeichnet. Der moderne Wein mit der Kraft des Südens passt wunderbar zu dunklem Fleisch, Wild und Lamm.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Purpurrot, im Duft dominieren schwarze Beeren, rauchige Röstaromen, schwarze Oliventapenade und südliche Garrique. Im Mund beeindruckend kraftvoll, dicht und mundfüllend. Satte dunkle Frucht von Zwetschgenkompott, Brombeeren und Cassis. Ein echter Big Wine mit seidig-samtigen und weichen Tanninen und köstlicher reifer und rauchig-speckiger Kräuterwürze. Langes, intensives Finale.

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:	SARL Select Vins
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	in Zementtank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Rebsorte(n):	Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan
Artikelnummer:	1000517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Domaine de Fontclare

Côtes du Roussillon AOP

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 18/20
Rebsorte(n): Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan
Trinkreife: Jetzt bis 2024
Weinbau: Traditionell
Ausbau: in Zementtank
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.