



2018 Les Creisses

VdP d'Oc, Philippe Chesnelong, Domaine des Creisses

Neuentdeckung: klein, aber fein

Beschreibung:

Hinter diesem Erfolgsprojekt steckt Mastermind Philippe Chesnelong, der mit seinem Freund Louis Mitjavile Bordeaux-Finesse und -Stilistik nach Südfrankreich gebracht hat. Niedrige Erträge, aufwendige Weinbergsarbeiten, Lese erst bei Vollreife und ein luxuriöser Barriqueausbau bilden die vier Säulen des Erfolgs. Der hochklassige Einstiegswein Creisses ist einer der nur zwei produzierten Weine.

Degustationsnotiz:

Dunkles Kirschrot, im köstlichen Duft von Gewürzen, roten Beerenfrüchten, Lakritze und Veilchen geprägt. Am Gaumen schöne Dichte und Komplexität, zeigt viel Finesse Klasse. Schwarze Johannisbeeren, Veilchen, Rosmarin und Thymian dominieren. Bereits von großartiger Qualität mit einem anhaltenden und feinwürzigen Abgang.

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:	Domaine des Creisses
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	16 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	27% Cabernet Sauvignon, 25% Syrah, 22% Grenache, 10% Mourvèdre, 8% Carignan, 8% Cinsault
Artikelnummer:	1054318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Creisses

VdP d'Oc
Philippe Chesnelong
Domaine des Creisses

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 18/20
Rebsorte(n): 27% Cabernet Sauvignon, 25% Syrah, 22% Grenache, 10% Mourvèdre, 8% Carignan, 8% Cinsault
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 16 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.