

2020 Les Creisses

VdP d'Oc IGP, Philippe Chesnelong, Domaine des Creisses

Bordeaux-Kraft mit südlichem Charakter

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 Les Creisses ist einer von nur zwei produzierten Weinen.
Degustationsnotiz:
Dunkles Granat mit rubinrotem Schimmer. Ansprechende Fruchtaromen von Waldbeeren, Backpflaumen und getrocknete Birnen, feines Karamelltoasting dahinter. Im Gaumen saftig und wieder viel rote und schwarze Frucht, perfekt ausgereifte Tannine, filigran und verschwenderisch zugleich, zunehmend dunkle Kirschen und Korinthenschokolade, gleichmäßiger Gaumenfluss und verführerische Fruchtsüße bis am Schluss.
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 18.5/20
Ausbau:	16 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	30% Syrah, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Grenache, 8% Mourvèdre, 8% Marselan, 4% Carignan
Artikelnummer:	1054320

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Creisses

VdP d'Oc IGP
Philippe Chesnelong
Domaine des Creisses

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	30% Syrah, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Grenache, 8% Mourvèdre, 8% Marselan, 4% Carignan
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
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.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de