2020 Domaine de Peyrat Grande Réserve

Côtes de Thongue IGP, Seigneurerie de Peyrat

Die Sonne Südfrankreichs im Glas

Beschreibung:
Der heutige prunkvolle Gebäudekomplex des Châteaus geht auf das 17. Jahrhundert zurück. Im damaligen Sommerhaus der Peyrats hat 1660 sogar der Sonnenkönig Ludwig XIV. übernachtet. Seit 2010 wird das Château von Cécile Viennet und ihrem Mann Miguel Espada nun in fünfter Generation bewohnt und verwaltet. Wir präsentieren Ihnen eine ebenso prächtige, unglaublich intensive und nachhaltige Grande Réserve aus 100% Grenache. «Easy Drinking» auf höchstem Niveau.
Degustationsnotiz:
Leuchtendes Rubin-Granat. Reife Kirschen und Himbeergelee in der verführerischen Nase, feine Nougat-Note und Zwetschgenlikör dahinter. Saftiger Gaumenfluss mit eleganter Textur und burgundischer Finesse, angenehmes Wechselspiel zwischen süßer Frucht, seidiger Struktur und stützender Frische, rote Früchte und feines Orangenkonfekt, saftig-weich bis zum letzten Schluck.
Passt zu:
Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.
Servierempfehlung:
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Languedoc-Roussillon
Produzent:	
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Grenache
Artikelnummer:	0866020

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

Domaine de Peyrat Grande Réserve

Côtes de Thongue IGP
Seigneurerie de Peyrat

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Grenache
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

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