

2018 St-Martin

Côtes du Roussillon Villages AOP, Vallée des Aigles, Serodes & Kovac

Vielschichtiger Roussillon mit 93 Punkten

Beschreibung:

Im Tal der Adler gedeihen die Trauben für diese syrahdominierte Cuvée. Nur der reichhaltige Saftabzug gelangt in den in französischen Barriques gereiften St-Martin. Eine Seltenheit in dieser Preisklasse. Winzer Boris Kovac hält sein Qualitätsversprechen und verwöhnt Sie mit unvergesslichen Südfrankreich-Momenten.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpur mit rubin-schwarzer Mitte. Tiefgründiges Fruchtbouquet mit feinem Nuss-Schoko-Toasting, Amarenakirschen, getrocknete Birnen und Speckpflaumen, bereits in der Nase ein Gedicht. Beeindruckender Gaumendruck mit wiederum viel schwarzer Frucht und desserthafter Schokosüße, nun auch Korinthen, Pflaumenkompott und Brombeergelee, typische Roussillon-Wärme perfekt vereint mit Syrah-Würze und Carignan-Frische, veloursartiger Fluss und kontinuierliches Barrique-Toasting bis ins lange nachklingende Finale.

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:

Serodes & Kovac

Bewertung(en):

Parker 93/100, Score 18.5/20

Ausbau:

24 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2030

Rebsorte(n):

40% Syrah, 35% Grenache, 25% Carignan

Artikelnummer:

0964018



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

St-Martin

Côtes du Roussillon Villages AOP
Vallée des Aigles
Serodes & Kovac

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	40% Syrah, 35% Grenache, 25% Carignan
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.