



2019 Syrah Grand Deffand

Lubéron AOP, Château La Verrerie (Bio)

Komplexer Syrah aus bester Parzelle

Beschreibung:

Am Rande des regionalen Naturparks Luberon befindet sich das Château la Verrerie. Der Komplexe Syrah aus den besten Parzellen ist der perfekte Ausdruck für diese Region, an dem der Boden, eine zivilisierte Rebe und das Klima in bester Harmonie zusammenfinden.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpur mit schwarzer Mitte. Backpflaumen und dunkle Kirschen in der tiefgründigen Nase, auch Holunderbeeren und reife Brombeeren. Druckvoller Gaumenfluss mit enormer Fülle und desserthafter Extraktsüße, Kirschenkompott und Pflaumenlikör, nun auch verführerisches Karamell, faszinierendes Wechselspiel zwischen fleischigen Tanninen und geleeartiger Frucht, elegant und komplex zugleich, Holundersüße bis ins saftig ausklingende 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:

Provence

Subregion:

Südliche Rhône

Produzent:

Château La Verrerie

Bewertung(en):

International Wine and Spirit Competition 95/100, Score 19/20

Ausbau:

12 Monate in Grossholz

Weinbau:

Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt:

15.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2033

Rebsorte(n):

99% Syrah, 1% Grenache Noir

Artikelnummer:

1172619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Syrah Grand Deffand

Lubéron AOP

Château La Verrerie (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	International Wine and Spirit Competition 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	99% Syrah, 1% Grenache Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
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.