



2016 Les Grès

Languedoc La Clape AOP, Domaine de Boède

Boèdes Spitzen-Cru aus exponierter Einzellage

Beschreibung:

Dieser Cru stammt aus dem berühmten Château la Négly, das ganz im Süden Frankreichs liegt. Seit den frühen 90er-Jahren wird das Weingut von dem charismatischen Winzerpionier Jean Paux-Rosset geführt.

Degustationsnotiz:

Schwarzes Purpur, umwerfend intensiver Duft mit einem Füllhorn schwarzer Beerenfrüchte und Gewürzen. Der geniale Vorgänger wurde in diesem absoluten Ausnahmejahrgang 2016 im Süden Frankreichs sogar noch übertroffen. Für Monsieur Rosset und seinen Önologen Claude Gros der Beste Les Gres ever! Sagenhafte, rundum köstliche Frucht reifer Brombeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren – delikat ergänzt mit Pfeffer, Olivenpaste sowie einer Vielzahl getrockneter Kräuter. Pure Frucht und Schmelz, samtige Tannine und gewaltige Länge am Gaumen. Man kann nicht widerstehen. Großartig!

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:	Château de la Négly
Bewertung(en):	Score 19/20, Falstaff 93/100, Parker 92/100
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Traubensorte(n):	60% Syrah, 40% Grenache
Artikelnummer:	0628816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Grès

Languedoc La Clape AOP
Domaine de Boède

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20, Falstaff 93/100, Parker 92/100
Traubensorte(en):	60% Syrah, 40% Grenache
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	15.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.