



## 2019 Entrée du Royaume

Côtes du Roussillon Villages AOP, Domaine de l'Agly

Königliche Trouvaille aus Südfrankreich

### **Beschreibung:**

Die Domaine de l'Agly liegt zwischen dem Berg Canigou und dem Mittelmeer, an der früheren Grenze zwischen Frankreich und Spanien. Somit entsteht der Wein am „Entrée du Royaume“, also am Eingang zum Königreich Frankreich. Die Trauben wachsen auf blauem Granit, werden von Hand gelesen, und ihr Saft reift zwei Jahre im Eichenfass. Für genau solche Trouvaillen steht Südfrankreich.

### **Degustationsnotiz:**

Kirschkompott und Rotweibirnen in der tiefgründigen Nase, unterlegt mit feiner Nelkenwürze und Brombeeren. Beeindruckender Fruchtdruck im fülligen Gaumen, samtige Textur mit runden Tanninen und großartiger Pflaumensüße, schwarze Kirschen, Blaubeermarmelade und Korinthenschokolade, lange nachklingendes 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:**

Domaine de L'Agly

### **Bewertung(en):**

Score 18.5/20

### **Ausbau:**

19 Monate im Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

14.5 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2032

### **Rebsorte(n):**

35% Syrah, 35% Grenache, 30% Carignan

### **Artikelnummer:**

1129619

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Entrée du Royaume**

Côtes du Roussillon Villages AOP  
Domaine de l'Agly

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 35% Syrah, 35% Grenache, 30% Carignan  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2032  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 19 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.