



2021 Les Grès

La Clape AOP, Domaine de Boède

Einzellagen-Cru aus der Hand von Claude Gros

Beschreibung:

Das Weingut liegt zu Füßen des Clape-Gebirges und befindet sich in unmittelbarer Nachbarschaft zum Château de la Négly. Auf 25 Hektar gedeihen Weine mit einer eigenständigen Persönlichkeit von großer Klasse. Die Böden sind reichhaltig und sorgen für opulente und fruchtintensive Rotweine mit viel Ausdruck. Mit großer Regelmäßigkeit erhalten die Weine Spitzenratings.

Degustationsnotiz:

(st) Nahezu schwarzes Purpur, intensiver, typischer Duft nach schwarzen Beeren und der Würze des Südfrankreichs. Im Mund mit gewohnt dichter Textur, Fülle und Kraft, zugleich aber auch Frische und Animation während. Verführerischer Wein mit satter, köstlicher Frucht reifer Brombeeren, Heidelbeeren, dunkler Kirschen und überaus delikater Kräuterwürze und schwarzer Oliventapenade. Immenser Druck und Nachhall, geschliffene und weiche Tannine, das intensive Finale mit Zartbitterschokolade und einem Hauch Karamell.

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):	
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	Grenache, Syrah, Mourvèdre
Artikelnummer:	0628821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Grès

La Clape AOP
Domaine de Boède

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Grenache, Syrah, Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.