



## 2021 Pompier

Grenache Côtes Catalanes IGP, Pertuisane

Gaumenschmeichler mit Tiefgang aus dem Roussillon

### Degustationsnotiz:

Dichtes Purpur-Granat. Schokokirschen und karamellisierte Mandeln in der betörenden Nase, auch Dörripflaumen, Lebkuchen und Pralinen, viel Wärme ausstrahlend. Geschmeidig-weicher Auftakt mit angenehmer Balance zwischen pflaumiger Frucht und desserthafter Extraktsüße, begleitet von gut stützender Textur, Zimt

### 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.

|                       |                          |
|-----------------------|--------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Frankreich               |
| <b>Region:</b>        | Languedoc-Roussillon     |
| <b>Produzent:</b>     | Domaine de la Pertuisane |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 18.5/20            |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 15.0 %                   |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2030           |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Grenache            |
| <b>Artikelnummer:</b> | 1295121                  |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Pompier**

Grenache Côtes Catalanes IGP  
Pertuisane

|                       |                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                                                                            |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 18.5/20                                                                                                                                         |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Grenache                                                                                                                                         |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2030                                                                                                                                        |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 15.0 %                                                                                                                                                |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |