



## 2022 Spes

Côtes Catalanes IGP, CSMB Wines

Der „Göttliche“ aus Maury

### **Beschreibung:**

Mit der Gründung des Boutiqueweinguts Domaine des Enfants hat sich der Schweizer Marcel Bühler einen Kindheitstraum erfüllt. Sein Syrah-Blend Spes – der Name bezieht sich auf die Göttin der Hoffnung – stammt von den alten Buschreben in Maury und reift 15 Monate in Barriques.

### **Degustationsnotiz:**

Undurchlässiges Purpurrot mit schwarzen Reflexen. Nussschokolade und Pflaumenkompott in der ansprechenden Nase, auch dunkle Kirschen, schwarzer Holunder und feine Wacholderwürze dahinter. Saftig-weicher Gaumenfluss mit betörend süßer Frucht und gut stützendem Extrakt, fleischig und cremig zugleich, gute Balance zwischen Frische, Wärme und Textur, in der noch jugendlichen Mitte viel rote und schwarze Frucht, Zimtzwetschgen, Kirschensaft und reife Brombeeren, angenehmer Gaumendruck bis ins lange nachklingende 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Produzent:</b>	Domaine des Enfants
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	15 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2038
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Syrah, 30% Carignan, 10% Grenache
<b>Artikelnummer:</b>	1299422

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Spes**

Côtes Catalanes IGP  
CSMB Wines

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Syrah, 30% Carignan, 10% Grenache
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2038
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	15 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<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.