



2015 Les Grès

Languedoc La Clape AOP, Domaine de Boède

Boèdes Spitzen-Cru aus exponierter Einzellage

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:

Fast ins schwarze gehendes Purpur, eindringlicher, typischer Duft schwarzer Beerenfrüchte, viel Würze und Intensität zeigend. Aus dem herausragenden Jahrgang 2015 ist Jean Paux Rosset und seinem Önologen Claude Gros ein wahres Meisterwerk gelungen: ein rundum verführerischer Wein mit verschwenderisch köstlicher Frucht reifer Brombeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren, delikater, pfefferiger Würze, schwarzen Oliven mit einer Vielzahl getrockneter Kräuter. Schmelz und Fruchtdruck pur, geschliffene, samtige Tannine, das lange, intensive Finale mit dunkler Schokolade und einem Hauch Karamell. Ein fantastischer Jahrgang!

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):	Parker 94/100
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Traubensorte(n):	60% Syrah, 40% Grenache
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0628815075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Grès

Languedoc La Clape AOP
Domaine de Boède

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 94/100
Traubensorte(en): 60% Syrah, 40% Grenache
Trinkreife: Jetzt bis 2027
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.