



## 2017 Le Grand Noir Réserve

Les Réserves, Languedoc AOP, Celliers Jean d'Alibert

Der perfekte Rotwein zu kräftigen Speisen

### **Beschreibung:**

Die Rebstöcke der Weinberge sind mehr als 60 Jahre alt und bringen auf den kargen Schiefer- und Kalksteinböden nur geringe Erträge. Mindestens ein Jahr wird der Wein in Eichenholzfässern ausgebaut, ehe er die angesehene Appellation Minervois verlässt. Davon gibt es nur wenige Flaschen.

### **Degustationsnotiz:**

Tiefdunkles, fast schwarzes Purpurrot, das Bouquet offenbart viel Frucht schwarzer Beeren, Brombeeren, Cassis, getrocknete Kräuter und Kaffeenoten mit einem dezenten Vanilleton der Eichenfässer. Vollmundig-saftig am Gaumen, dunkle Kirschen, schwarze Beerenfrucht, auch Himbeeren. Wunderbar vollmundig, viel Schmelz, in seiner Art grosszügig, mit südlicher Würze aus Boden und Vegetation. Samtig-weiche Tannine mit zurückhaltender Säure und dezenten Röstaromen im komplexen Abgang. Ein idealer Begleiter zu Braten aller Art, Wild und Lamm.

### **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>	Jean d'Alibert
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Rebsorte(n):</b>	55% Syrah, 45% Grenache
<b>Artikelnummer:</b>	0989017

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Le Grand Noir Réserve**

Les Réserve  
Languedoc AOP  
Celliers Jean d'Alibert

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 55% Syrah, 45% Grenache  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2025  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.