



## 2019 Syrah Grand Deffand

Lubéron AOP, Château La Verrerie (Bio)

Komplexer Syrah aus bester Parzelle

### **Beschreibung:**

Am Rande des regionalen Naturparks Luberon befindet sich das Château la Verrerie. Der Komplexe Syrah aus den besten Parzellen ist der perfekte Ausdruck für diese Region, an dem der Boden, eine zivilisierte Rebe und das Klima in bester Harmonie zusammenfinden.

### **Degustationsnotiz:**

Undurchlässiges Purpur mit schwarzer Mitte. Backpflaumen und dunkle Kirschen in der tiefgründigen Nase, auch Holunderbeeren und reife Brombeeren. Druckvoller Gaumenfluss mit enormer Fülle und desserthafter Extraktsüsse, Kirschenkompott und Pflaumenlikör, nun auch verführerisches Caramel, faszinierendes Wechselspiel zwischen fleischigen Tanninen und geleeartiger Frucht, elegant und komplex zugleich, Holundersüsse bis ins saftig ausklingende 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.

### **Herkunftsland:**

Frankreich

### **Region:**

Provence

### **Produzent:**

Château La Verrerie

### **Bewertung(en):**

International Wine and Spirit Competition 95/100, Score 19/20

### **Ausbau:**

12 Monate in Grossholz

### **Weinbau:**

Bio

### **Alkoholgehalt:**

15.0 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2033

### **Rebsorte(n):**

99% Syrah, 1% Grenache Noir

### **Artikelnummer:**

1172619

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Syrah Grand Deffand**

Lubéron AOP

Château La Verrerie (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	International Wine and Spirit Competition 95/100, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	99% Syrah, 1% Grenache Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2033
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Grossholz
<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.