



2019 Clos des Truffiers

Languedoc AOP

Südfrankreichs Ikone aus winziger Einzellage

Beschreibung:

Um das Beste aus den Weinen herauszuholen, werden die Erträge der Trauben so klein wie möglich gehalten. Die Einzellage «Clos des Truffiers» liegt auf den steinigen Terrassen bei Saint-Pargoire im Département Hérault.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpurrot mit schwarzen Reflexen. Pralinen und Backpflaumen in der vielschichtigen Nase, auch dunkle Kirschen und Korinthenschokolade dahinter. Samtiger Gaumenfluss mit grossartiger Balance zwischen Fülle, Frische und Extrakt, enormes Potenzial versprechend, saftige Mitte mit wiederum viel Pflaumen und Amarenakirschen, begleitet von allgegenwärtigem Schokoladen-Toasting, verführerisch und charaktervoll zugleich. Gehört zu den besten Weinen der Welt.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

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: | Languedoc-Roussillon |
| Produzent: | Les Capitelles |
| Bewertung(en): | Score 20/20, Jeb Dunnuck 97–99/100 |
| Ausbau: | 24 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 15.5 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2043 |
| Rebsorte(n): | Syrah, Grenache |
| Artikelnummer: | 0645419 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos des Truffiers

Languedoc AOP

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Frankreich |
| Bewertung(en): | Score 20/20, Jeb Dunnock 97–99/100 |
| Rebsorte(n): | Syrah, Grenache |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2043 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 24 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 15.5 % |
| Service: | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |