



## 2009 La Parrazal

Côtes du Tarn IGP, Domaine du Comte de Thun

Geheimtipp aus dem Südwesten

### Descrizione del vino:

1999 erwarb Ferdinand Graf von Thun und Hohenstein das 1270 erstmals erwähnte, etwas verfallene Château de Frausseilles 80 Kilometer nordöstlich von Toulouse. Heute entstehen hier unter der Regie des italienischen Starönologen Riccardo Cotarella exzellente Weine.

### Nota di degustazione:

Tiefdunkles Rot, betont kräutrige Nase, Pfeffer, Tabak, Leder sowie dunkelbeerige Früchte dominieren. Am Gaumen mit viel schwarzer Frucht von Cassis und Brombeeren, aber auch mit roten Früchten. Tiefgründig, fest und erdig-kräuterbetont in seiner Art. Die Frucht ist zugleich opulent und reichhaltig, aber auch „kühl“ und ansprechend-fein angelegt. Immer wieder schafft man es hier Weine mit viel Power und zugleich betörender Finesse zu erzeugen. Feinkörniges Tannin der besten Art, das Holz bleibt moderat und harmonisch stützend im Hintergrund. Hat viel Biss und Zug, dezent salzige Art im saftig-persistenten Finale. Betörender, großartiger Wein, der keinen Vergleich mit deutlich teureren Weine scheuen muss!

### Abbinamenti:

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.

### Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Sud Ovest
<b>Produttore:</b>	Comte de Thun
<b>Valutazioni:</b>	Falstaff 91/100, Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	30 Monate im Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Merlot, 20% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon
<b>Numero di articolo:</b>	0768909

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **La Parrazal**

Côtes du Tarn IGP  
Domaine du Comte de Thun

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** Falstaff 91/100, Score 18/20  
**Varietà d'uva:** 60% Merlot, 20% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon  
**Maturità:** Jetzt bis 2025  
**Viticultura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 30 Monate im Barrique  
**Gradazione alcolica:** 14.0 %  
**Servizio:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.