



2008 Clos des Truffiers

Coteaux du Languedoc AOC

Rossets Meisterwerk aus den ältesten Syrah-Reben Südfrankreichs

Nota di degustazione:

Tiefdunkles, fast schwarzes Purpur. Brombeerkonfitüre, schwarzer Holunder, Thymian und Süssholz im komplexen und dichten Bouquet. Hält auch am Gaumen – was er in der Nase verspricht: Vielfältige Facetten schwarzer Beeren dominieren zunächst, dann auch deutlich schwarze Kirschen, Anis, Pfeffer und zimtige Noten. Tannine von erstklassiger Güte, ganz weich und in Verbindung mit der durch das Terroir geprägten, tiefen und prägnanten Mineralik ein Wein der Spitzenklasse. Köstliche Kaffeeröstaromen, schwarze Schokolade und das typische, namensgebende Trüffelbouquet mit perfekter Integration des Holzes ergänzen diesen großen Südfranzosen zu einem Weltklassewein. Bleibt minutenlang am Gaumen – beeindruckender Stoff!

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Francia
Produttore:	Les Capitelles
Valutazioni:	Parker 92-93/100, Score 19/20
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2020
Varietà d'uva:	Syrah
Numero di articolo:	0645408

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos des Truffiers

Coteaux du Languedoc AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 92-93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	Syrah
Maturità:	Jetzt bis 2020
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.