

Alpha-Omega / Domaine de LA VERDE

TROUVAILLES
DE FRANCE

Herkunft:	Südliches Rhôneal / AOP Vacqueyras
Traubensorten:	50 % Grenache (100-jährige Rebstöcke, 50 % Syrah (80-jährige Rebstöcke)
Ertrag:	20 hl/ha, Handlese plus
Ausbau:	während 14 Monaten, 50 % von der Ernte im Betontank, 50 % en fût neuf.
Produktion:	limitierte Auflage von nur 3'000 Flaschen jährlich!
Auszeichnung:	Vintage 2018 Wine Tasting / Jeb Dunnock: 92 – 94 points!
Lagerfähigkeit:	8 Jahre
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:

Kräftiges, glänzendes Kirschrot mit violetten Reflexen.

Nase:

Sehr intensiv und ausgeprägt. Ein elegantes Bouquet mit Noten von roten reifen Früchten, dazu gesellt sich der feine Duft von Schokolade und Kardamom. Verschiedene Gewürze (Pfeffer) und Garrigue-Kräutern in Kombination mit Holz- und Röstaromen sowie ein leicht animalischer Akzent entströmen dem Glas und runden das Geschmacksbild ab - verführerisch!

Mund:

Einer der Flaggschiff-Weine der Domaine ist «Alpha-Omega». Nur wenige Flaschen dieses eleganten, dichten Weines werden aus Grenache- und Syrah-Trauben gekeltert, handverlesen und von grosser Qualität. Scherzhaft wird dieser Rotwein als «Haute Couture-Wein» der Domaine betitelt. Sein komplexer Spannungsbogen beginnt mit einem frischen, fruchtigen Auftakt. «Alpha-Omega» ist schön strukturiert mit präsenten Tanninen, die mit der Zeit noch weicher werden. Vollmundig und herb-saftig am Gaumen und vor allem vielschichtig: mal spürt man Provence-Kräuter, mal Nüsse – auch Kaffee, auf einem Bett von roten, schwarzen Beeren. Traumhaft! Alpha-Omega bietet Trinkgenuss auf hoher Stufe mit seinem fülligen, kräftigen Körper und ist dennoch überraschend samtig.

Das nachhaltige Finale überzeugt nochmals durch ein ungewöhnlich vielfältiges Bouquet: komplexe Würze von Kräutern, herrlicher Duft von Pfeffer und auch noch dem süssen Geschmack von Vanille! Der gut gewählte Name «Alpha-Omega», der erste und letzte Buchstabe des griechischen Alphabets, zeigen symbolhaft das Umfassende, was dieser Weine an Sinnesfreuden bietet! Sein Spektrum an Aromen ist überwältigend – seine Qualität tiefgründig und spektakulär – definitiv «Haute-couture!». Seit drei Generationen produziert die Winzerfamilie Camallonga einzigartige Weine mit typischer Handschrift des Terroirs «La Verde».

«Une élégance et une générosité dignes des plus beaux vacqueyras!»

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch mit oder ohne Sauce, zu Grilladen, zu Wild, zu Lamm und Käse.

Viande : *«Tournedos Rossini, daube de sanglier, râble de lièvre, côte de bœuf, sauce à la moelle.»*

Fromage : *«Maroilles, Livarot, Époisses, mimolette.»*

Légumes : *«Poêlée de cèpes, gratin de topinambours aux truffes noires.»*

Ausschanktemperatur: 15 - 18° C / Wein unbedingt karaffieren!