

## Baccalarius / Domaine de Bachellery

<b>Herkunft:</b>	Béziers / IGP Pays d'Oc (Languedoc-Roussillon)
<b>Traubensorten:</b>	100 % Grenache
<b>Ertrag:</b>	
<b>Ausbau:</b>	12 bis 16 Monaten in Eichenfässern
<b>Auszeichnungen:</b>	
<b>Produktion:</b>	
<b>Lagerfähigkeit:</b>	8 Jahre
<b>Grösse:</b>	75 cl, auch in 150cl Magnumflasche erhältlich



### Degustation

**Auge:**

Wunderschönes karminrotes Kleid!

**Nase:**

Komplexe Nase, dominiert von Aromen von roten Früchten, Burlat-Kirsche, mit floralen Noten von Pfingstrosen.

**Mund:**

Eleganter Mund, mit frischen und geschmolzenen Tanninen, die von einer langen Reifung umhüllt sind, die Röstnoten bringt. Würziger Abgang mit Duft von Garrigue und Sichuan-Pfeffer.

### Trinkempfehlung

Es passt perfekt zu Fleisch in Soße, Waldwild, Ziegenkäse und warum nicht zu einem Schokoladendessert.

Grilladen, rotes Fleisch, Pasta, Pizza, vegetarische Gerichte

Ausschanktemperatur: 17 -18° C / Wein karaffieren!