

Tradition Prat Bibal / Domaine La Grange



TROUVAILLES
DE FRANCE

Herkunft:	Gabian / AOP Languedoc (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	40 % Grenache, 35 % Syrah, 25 % Mourvèdre
Ertrag:	?? hl / ha, Handlese / Terra Vitis (HVE Stufe 3)
Ausbau:	Ausbau in Edelstahltanks für 12 Monate auf Feinhefe und ein kleiner Prozentsatz des Weins in Fässern für 10 bis 12 Monate.
Lagerfähigkeit:	5 Jahre
Auszeichnung:	Decanter: 91 Punkte - Silber (Jg. 2018) Decanter: 90 Punkte - Silber (Jg. 2019) Mundus Vini: Gold (Jg. 2020) Concours G: Silber (Jg. 2021)
Alkoholgehalt :	14 % vol.
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:

Leuchtendes Rubinrot mit purpur-schwarzen Reflexen

Nase:

Schon beim ersten Schluck wöhnen Sie sich im schönen Südfrankreich! Das harmonische Zusammenspiel von würzigen Kräuternoten und herzhaften dunklen Früchten ist ein Genuss für jeden Weinliebhaber. Ein aromatisches Bouquet mit wunderbaren Noten von schwarzen Beeren (Brombeeren, Himbeeren und Heidelbeeren) verwöhnt die Nase, dazu gesellen sich der Duft von Pflaumen und Lakritz, in Kombination mit dem würzigen Duft von Pfeffer und Veilchen – eine ungewöhnlich schöne Entdeckung.

Mund:

Jeder Schluck dieser Cuvée bietet ein neues Geschmackserlebnis; man möchte nicht aufhören, diesen Wein zu geniessen. Am Gaumen präsentiert sich der Prat Bibal vollmundig und dicht, mit weichen, bereits schön eingebundenen Gerbstoffen. Eine spannende Mineralität kommt zum Vorschein, mit saftigen Fruchtaromen und einer eleganten Würzigkeit der Kräuter und Gewürze – was für ein imposantes Zusammenspiel dieser Komponenten. Im Abgang begeistert er schliesslich mit einem langanhaltenden Finale – eine wahre Spezialität aus dem Languedoc-Roussillon.

Mit der Linie Tradition geht die Domaine La Grange zurück zu der Tradition der alten Festtagsweine. Weine, welche die Winzer im Languedoc für die herausragenden Familienfeste produziert haben. Jede Cuvée für sich ist eine anspruchsvolle Symbiose der unterschiedliche Rebsorten Charaktere, welche zusammen ein prachtvoll-eleganter Wein für grosse und kleine Momente erschaffen. Prat Bibal ist der schönste Weinberg auf la Grange, er präsentiert sich wie ein riesiges, altes Amphitheater.

Trinkempfehlung

Ideal zu Schmorgerichten, Eintöpfen mit Kräutern, Wildpastete und gereiftem Hartkäse.

Ausschanktemperatur: 14 – 18° C / Wein karaffieren!