

CASTALIDES Icône / Dom. La Grange



TROUVAILLES
DE FRANCE

Herkunft:	Gabian / AOC Pézenas, Grand Cru Languedoc (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	70 % Syrah, 30 % Mourvèdre (40-jährige Rebstocke)
Ertrag:	34 hl/ha, Handlese
Produktion:	limitierte Auflage von nur 3'300 Flaschen weltweit!
Ausbau:	während 18 Monaten in fûts de chêne français von sehr hoher Qualität.
Auszeichnungen:	Concours Général Paris: Médaille d'Or! (Jg. 2019) Concours de Grand Vins de France Mâcon: Médaille d'Or! (Jg. 2019) Terre de vins 2024: Médaille d'Or! (Jg. 2019)
Lagerfähigkeit:	10 Jahre
Grösse:	75 cl

Degustation

Auge:

Kräftiges Rubinrot mit purpur-schwarzen, glänzenden Reflexen.



Nase:

Dieser Wein besticht durch ein intensives, elegantes Bouquet. Brombeeren und Cassis treten in den Vordergrund, begleitet von balsamischen Noten und einem leichten Duft von Mokka. Aromen von verschiedenen Gewürzen tragen zu einer spannenden Geschmacksvielfalt bei.

Mund:

Ein kräftig eleganter Auftritt bahnt sich an: Schön ausbalancierte, noble Strukturen, getragen von präsenten Tanninen, die bereits gut eingebunden und sehr weich sind offenbaren sich. ICÔNE strahlt eine überwältigende Sinnlichkeit aus: Schwarze Beeren, Kräuter und Lakritze duften verführerisch und geben dem edlen Gewächs eine unglaubliche Fülle und Komplexität. ICÔNE zeigt seinen Charakter, ist kraftvoll und vermag dennoch im Mund zu spielen: Mal feurig-lebhaft, mal crémig-schmelzend – aber jederzeit eine Offenbarung.

Auch im Abgang zeigt die Cuvée ihre Qualität: Ein ausgeprägt nachhaltiges Finale wird durch einen exzellenten dezenten Fruchtgeschmack und einer interessanten Würze von Thymian und Rosmarin unterstrichen. Nicht umsonst wird ICÔNE von der Weinwelt derart gelobt: Er ist eine imponierende und komplexe Persönlichkeit, die es bei jedem Schluck auszuloten gilt. Lassen Sie sich verführen und geniessen Sie diese Spezialität aus dem Süden von Frankreich!

«D'une grande plénitude, la bouche se révèle onctueuse, suave, étoffée et très aromatique (mokka toujours, fruits en confiture, épices encore ...), soutenue par une structure puissante sans dureté, d'une rare longueur. Déjà grand, ce vin est bâti pour durer!»

Diese elegante Spezialität ist noch jung sowie durch den Transport geschüttelt und sollte unbedingt noch etwas zur Ruhe kommen. Ein paar Monate Lagerung und das Karaffieren vor dem Genuss offenbaren ihr ganzes Potenzial.

Trinkempfehlung

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

Plat conseillé: «Sanglier grillé servi sur un lit de tapenade accompagné de champignons revenus dans un filet d'huile d'olive.»

Ausschanktemperatur: 18 – 20 ° C / Wein unbedingt karaffieren!