

# Chemin Partagé Rouge / Domaine Saint-Georges d'Ibry



<b>Herkunft:</b>	Abheilhan / IGP Côtes-de-Thongue (Languedoc-Roussillon)
<b>Traubensorten:</b>	60 % Syrah, 20 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon (ca. 35-jährige Rebstocke)
<b>Ertrag:</b>	45 hl/ha, mécanique de fin de nuit.
<b>Produktion:</b>	<b>limitierte Auflage von nur 5'000 Flaschen jährlich!</b>
<b>Ausbau:</b>	Die Merlot- und Cabernet Sauvignon-Trauben wurden während einem Jahr im Beton-Tank ausgebaut. Die Syrah-Trauben haben hingegen während 12 Monaten in fûts de chêne français von einem Jahr geruht.
<b>Lagerfähigkeit:</b>	6 Jahre
<b>Grösse:</b>	75 cl

## Degustation



### Auge:

Kräftiges Granatrot mit purpur-schwarzen, glänzenden Reflexen.

### Nase:

Dieser Jahrgangsw Wein besticht durch ein intensives, elegantes Bouquet. Brombeeren und Heidelbeeren

treten in den Vordergrund, begleitet von balsamischen Noten, Leder und dezente Röstaromen. Der feine Duft von verschiedenen süßen Gewürzen sowie der Geschmack von schwarzem Pfeffer tragen zu einer spannenden Vielfalt bei - verführerisch!

### Mund:

Wie die beiden Weine «L'âme des pins» und «Cuvée 1860» des Weingutes Saint-Georges d'Ibry präsentiert sich auch die neue **Cuvée Chemin Partagé 2016** von sehr grosser Qualität und hervorragender Fertigkeit. Verführerische Aromen und eine offensichtliche Eleganz zeichnen diese Trouvaille aus.

Schön ausbalancierte, noble Strukturen überwiegen, getragen von präsenten Tanninen, die bereits gut eingebunden und weich sind. Dieser edle Tropfen ist ausgewogen, besticht mit einer grossen Fülle und Komplexität, ist kraftvoll und dennoch geschmeidig im Gaumen. Der betörende Fruchtgeschmack von dunklen Beeren wird durch dezent durchschimmernde Röstaromen noch intensiviert und sorgt im Gaumen für eine herrliche Frische. Im Abgang wird dieser Geschmacks-Genuss noch mit einem nachhaltigen Finale veredelt. Lassen Sie sich verführen und geniessen Sie diese Spezialität aus dem Süden von Frankreich auch einmal zu einem delikaten Schokoladendessert!

**Aufgrund der limitierten Menge und der grossen Nachfrage haben wir nur wenige Flaschen von dieser Spezialität erhalten, es gilt also nicht lange zu überlegen und noch heute zu bestellen!**

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 Schafsfleisch sowie zu aromatischem Käse.

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