

Classique+ Mas Bécha / Mas Bécha

Herkunft:	Nyls-Ponteilla / AOP Roussillon
Traubensorten:	60 % Syrah, 20 % Grenache, 20 % Mourvèdre (ca. 30-jährige Rebstöcke)
	(BIO-Label Ecocert / Vegan)
Ertrag:	41 hl/ha, Handlese und maschinell gepflückt.
Ausbau:	während sechs Monaten im Edelstahltank ausgebaut.
Lagerfähigkeit:	10 Jahre
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:
Kräftiges Rubinrot mit purpur-schwarzen Reflexen.

Nase:
Sehr intensiv und würzig. Ein Bouquet von roten und schwarzen Früchten – in Kombination mit würzigen Noten von Leder und Pfeffer – sowie der Duft von verschiedenen Kräutern runden das Geschmacksbild ab – spannend!

Mund:
Weicher Auftakt, ausgewogen und charmant im Gaumen mit einer grossen Duftvielfalt. Herrlich frische Fruchtnoten von reifen Brombeeren und Cassis – gepaart mit dem Duft von schwarzen Oliven und frisch gemahlenem Pfeffer, welcher Würze und eine zarte Bodenständigkeit verleiht. Am Gaumen zeigt er eine straffe Struktur, ohne hart zu wirken, mit bereits schön weichen Natur-Tanninen. Rund und würzig, mit warmer Frucht, endet er in einem nachhaltigen, eleganten Finale. Ein angenehm süffiger Bio-Tropfen, vielleicht im Moment noch etwas jugendlich, der aber ganz sicher Lust nach mehr macht und einem besonders warm ans Herz wächst.

Une Cuvée de plaisir!

«Der Wein ist fast so wie sein Kreateur Charles Perez: Stämmig, geerdet, mit bodenständigem Selbstbewusstsein – und dennoch feinfühlig, äusserst beweglich, mit nicht versiegendem Elan!»

Trinkempfehlung

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

«Boles de picoulats, freginat, boudin blanc et noir, saubressade, calçots, poulet aux gambas, civet de lièvre, sanglier grillé, saucisse catalane.»

Ausschanktemperatur: 17 – 18° C / Wein unbedingt karaffieren!