

Cosmicus Iberic / Domaine Cuvons Lajoie

Herkunft:	Maury / IGP Côtes Catalanes (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	Grenache, Carignan, Tempranillo
Ausbau:	während 15 Monaten in Eichenfässern.
Lagerfähigkeit:	10 Jahre
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:

Violette Farbe mit granatroten Reflexen.

Nase:

Die Nase ist gierig, konzentriert sich auf Aromen von roten Früchten.

Mund:

Am Gaumen ist der Cosmicus reich und elegant, enthüllt eine schöne aromatische Intensität von schwarzen Kirschen und süßen Gewürzen. Der Abgang lässt uns einen Hauch von Pflaume und Lakritze wahrnehmen, der uns zu seidigen Tanninen führt.

Trinkempfehlung

Passt perfekt zu einer Rinderrippe mit Pfeffersauce à la Plancha oder auch zu einer Tajine vom Lamm mit Pflaumen. Braten, rotes Fleisch, Grilladen oder Wild.

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