

## Cuvée 1860 / Domaine Saint-Georges d'Ibry

<b>Herkunft:</b>	Abheilhan / IGP Côtes-de-Thongue (Languedoc-Roussillon)
<b>Traubensorten:</b>	90 % Syrah, 10 % Cabernet Franc (25-jährige Rebstöcke)
<b>Ertrag:</b>	50 hl/ha, Handlese
<b>Produktion:</b>	<b>limitierte Auflage von nur 3'000 Flaschen jährlich!</b>
<b>Ausbau:</b>	während 12 Monaten in neuen fûts de chêne français und Barriques von ein und zwei Jahren.
<b>Lagerfähigkeit:</b>	8 Jahre
<b>Grösse:</b>	75 cl



### Degustation

#### Auge:

Kräftiges Rubinrot mit purpur-schwarzen, glänzenden Reflexen.

#### Nase:

Dieser Jahrgangswein besticht durch ein intensives, elegantes Bouquet. Brombeeren und Himbeeren treten in den Vordergrund, begleitet von balsamischen Noten, Leder und dezenteren Röstaromen. Der feine Duft von verschiedenen Gewürzen sowie der verführerische Geschmack von süsser Vanille tragen zu einer spannenden Vielfalt bei.

#### Mund:

Verführerische Aromen und eine offensichtliche Eleganz zeichnen diese Trouvaille aus. Schön ausbalancierte, noble Strukturen, getragen von präsenten Tanninen, die bereits gut eingebunden und sehr weich sind. Die Cuvée 1860 ist ausgewogen, mit einer grossen Fülle und Komplexität, kraftvoll und doch geschmeidig im Gaumen. Im Mund spielen lebhaftere Komponenten und cremiger Schmelz um die Wette. Das nachhaltig weiche Finale wird durch einen exzellenten Fruchtgeschmack (Fruchtkompott), dezenteren Vanille-Noten und Röstaromen intensiviert. Lassen Sie sich verführen und geniessen Sie diese Spezialität aus dem Süden von Frankreich auch zu einem delikaten Schokoladendessert!

**«Soyeux, complexe et velouté en bouche, le palais découvre une jolie matière qui a su faire une alliance réussie avec le fût de chêne!»**

### Trinkempfehlung

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

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