

## entre nous selon Valensac RW / Domaine Valensac

<b>Herkunft:</b>	Florensac (VdP d'Oc IGP) / Languedoc-Roussillon
<b>Traubensorten:</b>	100 % Petit Verdot (Mono-Cépage)
<b>Ertrag:</b>	60 hl/ha, Handlese
<b>Ausbau:</b>	imahltank.
<b>Produktion:</b>	Limitierte Auflage von nur 2'500 Flaschen jährlich!
<b>Lagerfähigkeit:</b>	6 Jahre
<b>Grösse:</b>	75 cl



### Degustation

#### **Auge:**

Kräftiges Rubinrot mit purpur-schwarzen Reflexen.

#### **Nase:**

Sehr intensiv und würzig. Ein spannendes Bouquet: schwarze Früchte (Kirschen, Cassis), der verführerische Duft von Vanille in Kombination mit diskreten Noten von Leder und Pfeffer als auch ein süsslich-aromatischer Geschmack von Kardamom entfaltet sich im Glas.

#### **Mund:**

Weicher Auftakt, ausgewogen und charmant im Gaumen mit herrlich frischen Fruchtnoten und präsenten Natur-Tanninen, die mit der Zeit noch weicher werden. Schön strukturiert, vollmundig mit einem nachhaltigen Finale. Ein angenehm süffiger Tropfen, der jung zu geniessen ist und einem besonders warm ans Herz wächst. Geschmacklich hat er neben saftig-rundlichen Komponenten diese unverkennbar kernige, appetitliche Säure. **Ein richtiger Wonnetropfen!**

### Trinkempfehlung

Ideal zu weissem und rotem grilliertem Fleisch mit oder ohne Sauce, zur exotischen Küche wie auch zu Wild und Käse.

Ideale Ausschanktemperatur: 16 – 18° C / Wein unbedingt karaffieren!