

## In Vinum / Domaine Sarrabelle

<b>Herkunft:</b>	Lisle sur Tarn / AOP Gaillac (Süd-West)
<b>Traubensorten:</b>	99% Brauocol, 1% Duras
<b>Ausbau:</b>	24 Monate lang in Eichenfässern von 400 Litern
<b>Lagerfähigkeit:</b>	10 - 15 Jahre
<b>Grösse:</b>	75 cl

### Degustation



#### **Auge:**

Die Farbe dieses Weins ist dunkel, violett mit brillanten Reflexen.

#### **Nase:**

Dieser Wein zeigt sich mit einer tiefen Nase nach schwarzen Früchten und einer subtilen, gut geschmolzenen Holzigkeit.

In der Nase ist er sehr tiefgründig und expressiv. Das Bouquet besticht durch Aromen von schwarzen Früchten, welche durch schöne, präzise, aber harmonische Holznoten begleitet werden.

#### **Mund:**

Am Gaumen gibt es eine komplexe, reichhaltige und ausgewogene Struktur, eine gute Länge.

Sie können diesen jungen Wein dekantiert verkosten oder 15 bis 20 Jahre reifen lassen.

Am Gaumen zeigt der Weine eine bewundernswert komplexe und schöne Struktur, er ist voll und schön ausgeglichen. Der Abgang bleibt sehr lange und ist angenehm weich.

### Trinkempfehlung

Rotes Fleisch, Braten, Grilladen

Ausschanktemperatur: 15 -16° C / Wein karaffieren!