

Infiniment Grenache / Château de L'Ou

Herkunft:	Montescot / IGP Côtes Catalanes (Roussillon)
Traubensorten:	100 % Grenache (40-jährige Rebstöcke) (Label Bio certifié par ECOCERT)
Ertrag:	16 hl/ha, Handlese
Produktion:	kleine limitierte Auflage von nur 1'600 Flaschen jährlich!
Ausbau:	die Trauben werden entstielt und dann in 300-Liter Holz-Barriques gefüllt, wo sie während Wochen extrahiert und anschliessend gepresst werden. Anschliessend vergärt der Traubensaft in neuen Barriques und wird während ungefähr zwölf Monaten darin ausgebaut.
Auszeichnung:	Jeb Dunnock / Wine Advocate: 92/100 Punkte (JG 2020)
Lagerfähigkeit:	8 Jahre
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:

Kräftige dunkle Farbe mit purpur-schwarzen, glänzenden Reflexen.

Nase:

Dieser Grenache besticht durch ein sehr kräftiges und fruchtiges Aroma. Ein Wein mit Charakter und Finesse, der durch einen herrlich intensiven Duft von roten, frischen Früchten auftrumpft. Abgerundet wird dieses Bouquet mit würzigen und floralen Noten – wunderbar!

Mund:

Die Grenache-Traube liebt karge Böden und daher ist die Lage des Château de l'Ou mit seinen Schieferböden geradezu prädestiniert dafür. Der Infiniment Grenache 2020 ist ein sortenreiner und vor allem charaktvoller Grenache erster Güte – ein Kunstwerk der Winzerin Séverine Bourrier. Kräftig und charaktvoll verwöhnt er auch das Auge durch seine herrliche violette Farbe. Ein Trinkgenuss erster Güte mit explosiven und fülligen Fruchtaromen – vor allem diejenigen von schwarzen Kirschen und reifen Himbeeren. Auch die schön strukturierten Tannine sind bereits perfekt eingebunden – samtig und doch spürbar. Der Abgang ist eine Spezialität der Château de l'Ou-Weine: langanhaltend, mal mit Noten von Schokolade, Garrigue-Kräutern der Gegend und dem feinen Duft von Eichenholz. Der Infiniment Grenache ist ein Wein, der Beachtung verdient und durch aussergewöhnliche Eleganz besticht. Er ist seidig am Gaumen, mit einer wunderbaren Fruchtsüsse und einer wunderschön ausbalancierten Säure. Er wird keinen Grenache-Liebhaber kalt lassen!

Die Winzerin Séverine Bourrier hat mit ihrem Château de l'Ou ein Weingut an den besten Lagen im Roussillon gekauft und versteht es, hervorragende Weine zu keltern, die von ihrem grossen Potential und Fingerspitzengefühl zeugen.

Trinkempfehlung

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

«*Les boules de Picolat*».

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