

Infiniment / Château de L'Ou

Herkunft:	Montescot / IGP Côtes Catalanes (Roussillon)
Traubensorten:	100 % Syrah (40-jährige Rebstöcke) (Label Bio certifié par ECOCERT)
Ertrag:	16 hl/ha, Handlese
Produktion:	kleine Auflage von nur 20'000 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 zehn Monaten darin ausgebaut.
Auszeichnung:	Jeb Dunnock / Wine Advocate: 93/100 Punkte (JG 2018)
Lagerfähigkeit:	8 Jahre
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:

Kräftige dunkle Farbe mit purpur-schwarzen, glänzenden Reflexen.

Nase:

Dieser Syrah besticht durch ein sehr kräftiges und intensives Aroma. Ein Wein für Liebhaber von kräftigem, im Holz ausgebauten Syrah. Er zeigt Charakter, hat eine ausgewogene Würze und dazu der Duft von roten, frischen Früchten. Die voll reifen, roten Kirschen verleihen ihm eine edle Geschmacksdichte.

Mund:

Die Syrah-Traube liebt karge Böden und daher ist die Lage des Château de l'Ou mit seinen Schieferböden geradezu prädestiniert. Der Infiniment 18 ist ein sortenreiner und vor allem charaktvoller Syrah. Er ist ein kräftiger Wein mit herrlicher violetter Farbe. Seine spannende Struktur lädt zum Trinkgenuss förmlich ein: explosive und füllige Fruchtaromen – vor allem diejenigen von schwarzen Kirschen – führen anschliessend zu sehr schön strukturierten Tannine, samtig aber doch perfekt eingebunden. Der Abgang ist eine Spezialität der Château de l'Ou-Weine: er hält lange an und zeigt Noten von Schokolade, den Garrigue-Kräutern der Gegend und den Duft von Eichenholz. Der Infiniment stellt seinen Charakter in den Vordergrund und will beachtet werden, zeigt aber auch eine aussergewöhnliche Eleganz. Er wird keinen Syrah-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, daraus 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!