

L'âme des pins / Domaine Saint-Georges d'Ibry

Herkunft:	Abheilan / IGP Côtes-de-Thongue (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	60 % Cabernet-Sauvignon, 40 % Merlot (30-jährige Rebstöcke)
Ertrag:	50 hl/ha, Handlese
Produktion:	12'000 Flaschen weltweit.
Ausbau:	während 12 Monaten in neuen Barriques und Holzfässern von ein und zwei Jahren.
Produktion:	Auflage von 12'000 Flaschen jährlich!
Lagerfähigkeit:	5 Jahre
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:

Kräftiges Rubinrot mit amber-farbenen, glänzenden Reflexen.

Nase:

Es duftet herrlich nach verschiedenen Gewürzen und süsser Lakritze - interessant! Dieser junge Tropfen besticht durch ein spannendes Bouquet, der feine Geschmack von fruchtigem Kompott in Kombination mit dezenten Holznoten und von geröstetem Brot runden das Geschmacksbild ab.

Mund:

Auf einen eleganten, würzigen Auftakt folgen harmonische, schön ausbalancierte, runde Strukturen.

Der Körper füllt den Gaumen aus. Eine Mischung aus dichtem, feinkörnigem Stoff und noblen Gerbstoffen, die bereits schön eingebunden sind, bilden einen spannenden und ungewohnten Charakter! Im Abgang überrascht diese Spezialität aus dem Süden mit einer derart frischen Lebhaftigkeit, die sie zu einem fein-würzigen, fruchtigen Ende trägt. Lassen Sie sich überraschen und geniessen Sie diesen reichhaltigen Wein auch zu der feinen Frühlingsküche.

«Merlot et Cabernet Sauvignon se complètent harmonieusement, alliant la finesse et la rondeur du Merlot avec la structure et puissance du Cabernet Sauvignon.»

Diese elegante Spezialität ist noch jung sowie durch den Transport geschüttelt und sollte unbedingt

noch etwas zur Ruhe kommen. Ein paar Monate Lagerung und das Karaffieren vor dem Genuss offenbaren ihr ganzes Potenzial.

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch mit oder ohne Sauce (paleron de boeuf), zu Wild und aromatischem Käse.

Ausschanktemperatur: 17 – 18 ° C / Wein unbedingt karaffieren!