

## Lo Paire / La Croix de Saint Jean

<b>Herkunft:</b>	Bize Minervois / AOP Minervois (Languedoc-Roussillon)
<b>Traubensorten:</b>	65 % Syrah, 30 % Grenache Noir, 5 % Mourvèdre (25 - 80jährige Rebstöcke)
<b>Ertrag:</b>	25 hl/ha, Handlese
<b>Ausbau:</b>	während 12 Monaten wurden 1/3 der Ernte in neuen Barriques und je 1/3 in Barriques von einem und zwei Jahren ausgebaut. (Holzfässer von 225 – 400 Liter)
<b>Auszeichnungen:</b>	<b>Concours Générale Agricole Paris 2018: Médaille d'Or!</b> <b>Parker's Wine Advocate 2018: 92/100 Punkte!</b> <b>Bettane et Desseauve Grand Tasting 2019: 16.5/20 points – Coup de Cœur!</b> <b>(Auszeichnungen gelten für den Jahrgang 2015)</b>
<b>Produktion:</b>	limitierte Auflage von nur 12'000 Flaschen jährlich!
<b>Lagerfähigkeit:</b>	10 Jahre
<b>Grösse:</b>	75 cl, 150 cl



## Degustation

### Auge:

Kräftiges Rubinrot mit purpur-schwarzen glänzenden Reflexen.

### Nase:

Dieser Jahrgangswein besticht durch ein ausgeprägtes und verführerisches Bouquet. Vordergründig trifft man auf intensiven Noten von reifen Früchten, schwarzen Beeren (Cassis) und Zwetschgen.

Der feine Geschmack von Olivenpaste wird abgelöst durch würzige Aromen von Pfeffer und Gewürznelken, in Kombination mit dem Duft von Unterholz sowie dunkler Schokolade.

Dezente Röst- und Eukalyptus-nuancen runden das Geschmacksbild ab.

### Mund:

Noble Strukturen mit schön präsenten und bereits eingebundenen Gerbstoffen. Die Harmonie dieses Weines will erkundet werden: er präsentiert sich komplex und am Gaumen von einer unwiderstehlichen, samtigen Seite, ist kraftvoll und doch abgerundet. Das nachhaltig fruchtige und frische Finale begleiten elegante Noten von Vanille. Ausgewogenheit, Frische und eine reiche Fülle sind die bemerkenswerten Eigenschaften dieses edlen Tropfens! Ein charaktvolles, interessantes Gewächs, von sehr guter Qualität und Feinheit gekeltert. Michel Fabre produziert seit Jahren erfolgreich seine verschiedenen Weine, versteht sein Handwerk bestens und wurde letztes Jahr im französischen Weinführer Guide Hachette 2013 verdienstvollerweise mit der Bestnote ausgezeichnet!

**«Ce vin aux francs accents méditerranéens, vous séduira par sa finesse et son équilibre!»**

## Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch mit oder ohne Sauce, zu Wild und rezentem Käse.

**Accord mets et vins:** *«Gibiers, Rôti de biche aux champignons, toutes viandes en sauce, Cassoulet, Daube, Fourme d'Ambert, Roquefort, Époisses ....!»*

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