

La Croix du Père Michel / La Croix de Saint Jean

Herkunft:	Bize Minervois / AOC Minervois (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	50 % Syrah, 30 % Grenache noir, 10 % Mourvèdre, 5 % Cinsault, 5 % Carignan. Syrah, (15 – 50-jährige Rebstöcke) (Agriculture Biologique)
Ertrag:	35 - 40 hl/ha, Handlese
Produktion:	jährliche Produktion von 80'000 Flaschen.
Ausbau:	während 12 Monaten im Inox-Stahltank.
Auszeichnung:	Vianlies Internationales 2022: Médaille d'Or!
Lagerfähigkeit:	5 Jahre
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:

Glänzendes Rubinrot mit purpurnen, schwarzen Reflexen.

Nase:

Ein sehr intensives und fruchtiges Bouquet. Dieser Wein duftet herrlich nach einem roten und schwarzen Beerencocktail (Himbeeren und Cassis), in Kombination mit würzigen Noten von Pfeffer und Lakritze. Der feine Duft von Garrigue-Kräutern und schwarzen Oliven runden das Geschmacksbild ab – einfach lecker!

Mund:

Ein frischer, fruchtiger Auftakt mit einer knackigen Beeren-Aromatik. Schön strukturierter Wein mit herrlichen Fruchtnoten und präsenten, bereits schön eingebundenen Tanninen. Gut ausgewogen, vollmundig, verführerisch am Gaumen mit einem anhaltenden Finale und einer angenehmen Frische. Wer ihn kennt, wird diesen Tropfen nie mehr aus seinem Weinkeller verbannen. **Une Cuvée de plaisir, welche bereits in dritter Generation mit grossem Fachwissen und Herzblut gekeltert wird!**

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch mit oder ohne Sauce, zu Wild und Grillade, zu Aufschnitt oder einem rezenten Käse.

«Garbure, ribs de proc au grill sauce Louisiane, parmentier de Canard.

Ausschanktemperatur: 16 – 17° C / Wein unbedingt karaffieren!

«Servir plutôt frais mais sans trop, veiller à ce que le vin ne se réchauffe pas excessivement dans la bouteille comme dans les verres!»