

Le Nain Violet / Domaine de la Pertuisane



TROUVAILLES
DE FRANCE

Herkunft:	Maury / IGP Côtes Catalanes (Roussillon)
Traubensorten:	100 % Grenache (40-jährige Rebstöcke)
Ertrag:	15 hl/ha, Handlese
Produktion:	limitierte Auflage von nur 24'000 jährlich, nicht offiziell im Verkauf!
Ausbau:	während Minimum 12 Monaten in Holzfässern. 10 % der Traubenguts wurde in neuen Barriques ausgebaut, 90 % in Holzfässern von zwei und drei Jahren.
Lagerfähigkeit:	5 Jahre
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:

Kräftiges Purpur-Rot mit violett-schwarzen, glänzenden Reflexen.

Nase:

Dieser Jahrgangsw Wein besticht durch ein intensives, expressives Bouquet. Für die Grenache-Trauben typisch sind die herrlichen Aromen von roten Früchten, der Weinliebhaber wird an Noten von reifen Erd- und Himbeeren erinnert. Dazu gesellen sich Nuancen von Garrigue-Kräutern, im Hintergrund schwingen sanfte Anklänge von Holz und Veilchen mit und runden das Geschmacksbild perfekt ab.

Was für Erlebnis – kosten Sie selbst!

Mund:

Mit 95 Punkten hat Weinkenner Robert Parker die Messlatte hoch angesetzt und dem «Nain Violet» aus reinen Grenache-Trauben bereits ein erlesenes Etikett verliehen! Die Domaine de la Pertuisane liegt am Fusse der Pyrenäen in Südfrankreich und ist ein Herzensprojekt von Richard Case und seiner Frau Sarah: zehn Hektaren alte Grenache-Reben auf den kargen Schieferböden in Maury nahe der spanischen Grenze. Fast keine Pflanzen überleben hier, ausser die dichte, undurchdringliche Garrigue und Reben. Die Rebstöcke bringen niedrige Erträge – die Reben sind gegen 100 Jahre alt – es werden pro Hektar lediglich 10 Hektoliter produziert, jedoch in hoher Qualität.

«Le Nain Violet» ist der Flaggsschiff-Wein des Gutes und beweist dies bereits beim ersten Schluck. Eine wunderbare Aromen-Vielfalt entströmt dem Glas: reife schwarze Früchte treffen auf dunkle Schokolade und verschiedene Gewürze. Der «Nain Violet» ist sehr dicht und konzentriert, ohne jedoch mächtig oder erdrückend zu wirken. Mit dieser Spezialität gelingt Richard und Sarah Case etwas Einzigartiges. Dieser edle Tropfen verbindet eine grosse Kraft, fein geschliffene Tannine sowie eine sehr angenehme Säure und zeugt von einer guten Winzerhand. Der Abgang scheint unendlich – und so kann dieser aussergewöhnliche Wein bis zum letzten Tropfen genossen werden. Le Nain Violet – ein Traum, ihn zu trinken und sehr schwierig, ihn zu bekommen!

Trinkempfehlung

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

«Les grillades avec la fameuse saucisse catalane et la daube de sanglier sont très appréciées et se marient très bien avec ces vins. D'autre gibiers comme la venaison et le lièvre également – la chasse est très populaire dans cette région.»

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