

# N° 4 / Domaine les 4 Amours



TROUVAILLES  
DE FRANCE

<b>Herkunft:</b>	Belarga / I.G.P. Hérault (Languedoc-Roussillon)
<b>Traubensorten:</b>	50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Syrah (15 - 25-jährige Rebstöcke) <b>(Vin Biologique)</b>
<b>Ertrag:</b>	15 hl/ha, Handlese
<b>Ausbau:</b>	Die Trauben Cabernet-Sauvignon wurde während 18 Monaten in 2-jährigen demi muids von 4000 Litern, die Syrah-Trauben in neuen fûts de chêne und fûts de chêne von 1 – 3 Jahren von 228 Litern ausgebaut.
<b>Produktion:</b>	limitierte Auflage von <b>nur 2'000 nummerierten</b> Flaschen jährlich!
<b>Lagerfähigkeit:</b>	8 Jahre
<b>Grösse:</b>	75 cl

## Degustation



### Auge:

Leuchtendes, glänzendes Granatrot.

### Nase:

Ein feiner und delikater Duft von Menthol und Kampfer umschmeichelt die Nase. Das Bouquet ist im ersten Moment etwas diskreter als beim «kleinen Bruder Louis», öffnet sich aber im Glas wunderbar mit der Zeit. Aromen von reifen roten und schwarzen Früchten, florale Noten von Zedern sowie auch würzige Komponenten bringen sich ein. Aromen von reifen roten und schwarzen Früchten, florale Noten von Zedern sowie würzige Komponenten vereinen sich. Wenn auch zuerst etwas schwieriger zugänglich, entzückt dieser Reichtum an Aromen auch die verwöhntesten Nasen.

### Mund:

N° 4 gleicht einer Diva! Sie bietet ein unvergleichliches Trinkerlebnis, verlangt von ihrem Gegenüber zu Beginn die volle Aufmerksamkeit, offenbart dann aber ein spannendes Spiel zwischen Frucht und Würzigkeit. Fast identisch ist der Anteil der Cabernet Sauvignon-Traube und der Syrah-Traube und beide spielen in diesem Wein ihre Typizität aus: die Cabernet-Sauvignon-Rebsorte als «Cépages nobles» für alle edlen Gewächse, dazu die Kraft und Würze der Syrah-Trauben geben N° 4 eine perfekte Harmonie und Vielschichtigkeit. Die Cuvée ist schön ausbalanciert, die Tannine sind fein eingebunden. N° 4 besticht durch seine komplexe Struktur und den spannenden Wechsel von dezenter Frucht und dem Duft nach Menthol und Kampfer. Auch ein Hauch delikater Zeder ist zu erkennen und rundet den nachhaltigen Abgang mit zusätzlicher Frische ab. Die Qualität dieser Trouvailles ist bei jedem Schluck spürbar. Eine gelungene Cuvée – unbedingt kosten!

Diese elegante Spezialität aus dem Süden Frankreichs ist noch sehr jung sowie durch den Transport geschüttelt und sollte unbedingt noch etwas zur Ruhe gekommen. Ein paar Monate Lagerung und das Karaffieren vor dem Genuss offenbaren sein ganzes Potenzial.

### Trinkempfehlung

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

Ausschanktemperatur: 15 – 18° C / Wein karaffieren!