

Vent d'Est / Domaine de Cabrol

Herkunft:	Aragon / AOC Cabardès (Languedoc Roussillon)
Traubensorten:	60 % Syrah, 30 % Grenache, 10 % Cabernet Sauvignon (Die einzige Weinregion, die Trauben aus dem Mittelmeerraum (Syrah / Grenache) und dem atlantischen Raum (Cabernet-Sauvignon) in einem Wein vereint!)
Ertrag:	25 hl/ha, Handlese
Ausbau:	Kein Barrique-Ausbau!
Lagerfähigkeit:	6 Jahre
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:

Kräftiges und intensives Granatrot mit violetten Reflexen.

Nase:

Sehr intensiv und würzig. Ein ausgeprägtes und spannendes Bouquet mit Aromen von reifen schwarzen Beeren und Kirschen. Der exquisite Geschmack von Trüffel, Noten von Leder, schwarzen Oliven und Kakao – in Kombination mit dem feinen Duft von Veilchen und verschiedenen Gewürzen (Pfeffer) – sowie leicht animalische Akzente entströmen dem Glas.

Mund:

Ein kräftiger, gut strukturierter Wein mit weichen, bereits schön eingebundenen Gerbstoffen. Das nachhaltige Finale wird durch einen exzellenten Fruchtgeschmack und würzigen Noten von Lorbeer und Leder unterstrichen. Im Mund halten sich feurig-lebhafte Komponenten und cremiger Schmelz die Waage. Ein typischer Terroir-Wein aus dem Süden Frankreichs und ... vor allem: Er erzählt vom Süden, von Sonne und Wärme, lässt uns träumen und schwelgen. Dieser Wein trägt die Charakterzüge sowohl seiner Rebsorten als auch seines Ursprungsgebietes und gilt als der konzentrierteste und vielversprechendste Wein dieser Appellation. Entdecken Sie diesen spannenden Tropfen, Sie werden begeistert sein! „**On a l'impression de croquer un raisin très mûr**“, conclut un dégustateur.

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch mit oder ohne Sauce, Grillade, Lamm, Federwild und Käse.

Ausschanktemperatur: 16 - 18° C / Wein karaffieren!