

## Vent d'Ouest / Domaine de Cabrol

<b>Herkunft:</b>	Aragon / AOC Cabardès (Languedoc Roussillon)
<b>Traubensorten:</b>	60% Cabernet-Sauvignon, 30% Grenache, 10% Syrah <b>(Die einzige Weinregion, die Trauben aus dem Mittelmeerraum (Syrah / Grenache) und dem atlantischen Raum (Cabernet-Sauvignon) in einem Wein vereint!)</b>
<b>Ertrag:</b>	35 hl/ha, Handlese
<b>Ausbau:</b>	Kein Barrique-Ausbau!
<b>Auszeichnungen:</b>	La Revue du Vin de France 2016: 15.5/20 points.
<b>Lagerfähigkeit:</b>	8 Jahre
<b>Grösse:</b>	75 cl



### Degustation

**Auge:**

Kräftiges und intensives Granatrot mit violetten Reflexen.

**Nase:**

Sehr intensiv und würzig. Ein delikates Bouquet von Lorbeer und verschiedenen Gewürzen entströmt dem Glas, eine diskrete Holznote sowie leicht animalische Akzente im Hintergrund runden das Geschmacksbild ab.

**Mund:**

Ein kräftiger, gut strukturierter Wein mit weichen, schön eingebundenen Tanninen. Das nachhaltige Finale wird durch einen exzellenten Fruchtgeschmack und würzige Noten von Rosmarin unterstrichen. Ein typischer Terroir-Wein aus dem Süden Frankreichs. 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 edlen Tropfen, Sie werden begeistert sein!

### Trinkempfehlung

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

Ausschanktemperatur: 16 - 18° C / Wein unbedingt einige Stunden vor Genuss karaffieren!