

Cuvée Floravant Rubis / Domaine A. Berthet Rayne

Herkunft:	Cairanne / AOP Cairanne (Südliches Rhôneal)
Traubensorten:	70 % Grenache, 20 % Syrah, 10 % Mourvèdre (ca. 80-jährige Rebstöcke)
Ertrag:	18 hl/ha, Handlese
Ausbau:	Während 6 Monaten in Barriques, anschliessend folgt ein 18-monatiger Ausbau in demi-muids. Dieser Wein wurde nicht filtriert, ein Restdepot ist möglich.
Produktion:	limitierte Auflage von nur 1'250 Flaschen jährlich!
Lagerfähigkeit:	10 Jahre
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:
Glänzendes Rubinrot mit purpurfarbenen Reflexen.

Nase:
Welch eleganter und intensiver Wein, dem eine grosse Aromen-Vielfalt innewohnt. Würziger Pfeffer und aromatische Gewürznelken, begleitet von einer diskreten Holznote und reifen Aromen von schwarzen Beeren – Brombeeren und Cassis. Eine willkommene würzige Frische mitten in den fruchtig süssen Aromen kitzeln die Nase. Der feine Duft von Lakritze und Kardamom runden das Geschmacksbild ab – verführerisch!

Mund:
Ein kräftig frischer Auftakt mit einer ausbalancierten, vielschichtigen Struktur verlockt den Mund. Dazu wunderbar elegante Gerbstoffe, die trotz längerem Holzausbau geschmeidig und bereits schön eingebunden sind. Abgerundet, ausgewogen, mit einem fülligen Körper und einer spannenden Tiefgründigkeit und Komplexität. Das nachhaltige Finale überzeugt durch ein ungewöhnlich vielfältiges Bouquet. Auch im Abgang überraschend mit einem zarten Duft von Rosen, dem süssen Geschmack von Vanille sowie von herbem Mokka und Kakaobohnen! Ein Wein mit hoher Leuchtkraft, der die Geschmacksnerven überwältigt. Eine Ikone aus dem südlichen Rhôneal, gekeltert nach alt bewährten Winzertraditionen!

Trinkempfehlung

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

«Avec un canard aux olives, une pintade, ou une belle pièce de boeuf. La truffe saura l'escorter dignement, ainsi que les volailles farcies et les gibiers à plume.»

Ausschanktemperatur: 18° C / Wein unbedingt 1 – 2 Stunden vor Genuss karaffieren!