

Château Clamens Rouge / Château Clamens

Herkunft:	Fronton / AOC Fronton (Süd-Westen)
Traubensorten:	70 % Négrette, 30 % Syrah (20 – 25jährige Rebstöcke) (HEV High Environmental Value certified 2019)
Ertrag:	50 hl/ha, vendanges é la machine
Ausbau:	Im Inox-Stahltank.
Produktion:	25'000 Flaschen
Auszeichnungen:	Le Guide Hachette des Vins 2022 : 2 étoiles (**)! Concours Générale Agricole de Paris 2022 : Médaille d'Or!
Lagerfähigkeit:	4 – 5 Jahre
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:
Kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen.

Nase:
Ein frischer, fruchtiger Wein mit einem facettenreichen und sehr vielversprechenden Bouquet mit Aromen von reifen schwarzen Früchten (Brombeeren und Cassis), dazu gesellt sich der delikate Duft von Veilchen - in Kombination mit würzigen Noten von Pfeffer und Lakritze macht es richtig Spass, diesen Rotwein zu trinken.

Mund:
Ein kecker Wein, den Sie lieben werden und immer wieder zu verschiedensten Gerichten aus Ihrem Keller holen. Château Clamens Rouge ist ein Wonnepoppen, knackig und frisch mit einer überaus interessanten Textur aus zwei verschiedenen Traubensorten, die sehr rund und harmonisch vereint wurden und mit einer angenehmen Frische überraschen. Die Cuvée präsentiert sich dicht und ausgewogen, mit präsenten, bereits schön eingebundenen Gerbstoffen. Das nachhaltige Finale wird durch eine herrliche Beeren-Aromatik und Würzigkeit sowie mineralischen Noten unterstrichen. Das Preis-Leistungsverhältnis für einen mehrfach ausgezeichneten Wein ist ausserordentlich – unbedingt probieren!

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch mit oder ohne Sauce, zu Grillade, Geflügel, Lamm, Wild, exotischen Gerichten und Käse.

«Idéal pour partager une planche de fromages et charcuterie. Tapas, Viandes blanches, Volailles, Navarin d'agneau, Fromages à Pâte dure.»

Ausschanktemperatur: 15 – 16° C / Wein unbedingt karaffieren!