

Le Prunelart / Château de Rhodes Le Prunelart



TROUVAILLES
DE FRANCE

Herkunft:	Gaillac / AOP Caillac (Languedoc)
Traubensorten:	100 % Prunelart (Monocépage) / Vater der Malbec-Traube! (Vin Bio, certifié par FR-BIO-01, Agriculture France)
Ertrag:	16 hl/ha, Handlese während 18 Monaten im Betontank. Um die Vielfalt der Aromen sowie die Harmonie des Weins zu berücksichtigen, wurde dieser Wein nicht filtriert. Ein Restdepot ist also jederzeit möglich, tut jedoch der guten Qualität keinen Abbruch.
Auszeichnung:	Blind Tastet par Andras Larsson: 90/100 points! (JG 2017)
Produktion:	limitierte Auflage von nur ca. 6'000 Flaschen jährlich!
Lagerfähigkeit:	10 Jahre
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:
Ein schönes violettes Kleid.

Nase:
Ein sehr komplexer und ausdrückstarker Auftakt! Ein herrliches Bouquet reifer, roter Früchte entfaltet sich im Glas, gefolgt von würzigen Noten und dem feinen Duft von Leder und Tabak. Spannend und himmlisch zugleich!

Mund:
Prunelart und Magdeleine Noire, zwei fast ausgestorbene Rotwein-Trauben, sind die Eltern der weltbekannten Sorte Malbec. Prunelart ist der männliche Teil und so präsentiert er sich auch dem Geniesser: männlich, kräftig und dominant! Nur noch ca. 10 Hektaren werden weltweit davon kultiviert. Sie ist eine der seltensten Traubensorten, umso schwieriger ist es, einen guten Prunelart zu finden. Der Winzer Eric Lépine hat diesen Spagat zwischen alter Traubensorte und heutigem Geschmackempfinden geschafft, seine Spezialität ist ein Weltunikat!
Dieser Tropfen überzeugt durch starke Strukturen, eine grosse Komplexität und Vielfalt. Saftig am Gaumen, mit bereits schön eingebunden, aber präsenten Tanninen. Ein Wein, der Sie überraschen wird, trotz Ecken und Kanten überzeugt er durch Eleganz und Frische – wirklich spannend! Ein einzigartiges Traubengut, eine sehr strikte Selektion und die perfekte Auswahl der Barriques lassen diesen Wein zu etwas Einzigartigem reifen. Ein langes und intensives Finale belohnt den Geniesser, wobei Sie sich nochmals der abwechslungsreichen Aromen-Vielfalt erfreuen dürfen. Prunelart 2017 ist zum sofortigen Genuss bereit, hat aber ein Lagerpotential von gut 10 Jahren, damit Sie sich auch noch in Zukunft darauf freuen können, eine solch edle Flasche zu kredenzen!

Trinkempfehlung

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

«***Cette cuvée accompagnera notre gastronomie française.***»

Ausschanktemperatur: 16 – 18° C / Wein karaffieren!