

Louis / Domaine les Quatre Amours



TROUVAILLES
DE FRANCE

Herkunft:	Belarga / I.G.P. Hérault (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	75 % Syrah, 25 % Grenache noir (25 – 70-jährige Rebstöcke) (Agriculture Biologique)
Ertrag:	25 hl/ha, Handlese
Ausbau:	Die Syrah-Trauben wurden während 15 Monaten in neuen fûts de chêne und fûts de chêne von 1 – 3 Jahren ausgebaut. Die Grenache-Trauben hingegeben bleiben in der cuve inox.
Auszeichnungen:	Concours des vigneronns indépendants de France 2020: Médaille d'Or! Concours de Lyon 2020: Médaille d'Or!
Produktion:	limitierte Auflage von nur 3'000 Flaschen jährlich!
Lagerfähigkeit:	8 Jahre
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:

Schöne, dunkle violette Farbe – sehr intensiv und kräftig.

Nase:

Ein feiner und intensiver Duft mit herrlichen Frucht-Aromen, unbedingt im Glas entfalten lassen und entdecken! Vielfältige Frucht mit Waldbeeren, reife Brombeeren, Kirschen und intensiver Duft nach Zwetschgen und Cassis. Dazu Lakritze und delikate Noten von schwarzer Schokolade – eine sehr spannende Variation! Wunderbar balsamische Noten sowie würzige Komponenten machen den Abschluss, eine Offenbarung für die Nase und den Gaumen.

Mund:

Was muss ein Wein mitbringen, damit er bei den Weinkennern einschlägt? Genau das, was diese Cuvée ausmacht: eine verführerische Nase, ein rundes und elegantes Trinkerlebnis und komplexe Strukturen sowie ein langanhaltender Abgang! Dieser Wein ist nicht umsonst bereits mit Gold-Medaillen prämiert.

Zu Beginn verführt diese Cuvée mit einem fruchtigen Auftakt – nicht zu süß – gerade richtig. Neben den Fruchtaromen der Beeren nehmen intensive Zwetschgen- und Cassis-Noten den Gaumen ein, schmeicheln wunderbar rund und harmonisch. Die Tannine sind gut eingebettet, geben ihm einen schönen Körper. Dazu gesellt sich das Aroma von Zedern; balsamische Noten führen zu einem langen, vielschichtigen und eleganten Abgang im Gaumen. Dieser Wein lädt ein, jeden Schluck intensiv zu zelebrieren und so seine grossartige Struktur und Balance zu entdecken – bis zum letzten Tropfen im Gaumen.

Die Qualität ist ausserordentlich, man spürt den sorgfältigen Umgang von der Rebe bis ins Glas. Wir sind überzeugt, dass Louis bei vielen Weinkennern seinen Lieblingsplatz erobern wird.

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch mit oder ohne Sauce zu Wild und rezentem Käse, aber auch zu einem Schokoladen-Dessert sehr verführerisch!

Ausschanktemperatur: 15 – 18° C / Wein karaffieren!