

CASTALIDES Édition / Domaine La Grange



TROUVAILLES
DE FRANCE

Herkunft:	Gabian / AOC Pézenas, Grand Cru Languedoc
Traubensorten: Rebstöcke)	60 % Syrah, 40 % Grenache noire (50-jährige
Ertrag:	30 hl / ha, Handlese
Ausbau:	während 12 Monaten in Barriques français von sehr hoher Qualität, 40 % der Ernte in neuen Barriques.
Auszeichnungen:	Robert Parker's Wine Advocate 2019: 92/100 points IWA 2018: Médaille «Grand Or» (95 – 100 points) CATAVINUM 2019: Médaille d'Or! Gilbert & Gaillard 2018: 92/100 points Harpers Wine Stars France 2018: 5 étoiles (*****) Guide Hachette des Vins 2019: 1 étoile (*) Decanter WWA 2019: Médaille d'Argent (92 points) Concours des Grands Vins du Languedoc 2018: Médaille d'Argent DAWA 2019: Médaille d'Argent GRAND TASTING HONG KONG 2018: Médaille de Bronze Concours des Vignerons Indépendants 2019: Médaille de Bronze Note Jeb Dunnock 22.02.2018: 91 – 93 points
Produktion:	nur 6'500 Flaschen weltweit!
Lagerfähigkeit:	10 Jahre
Grösse:	75 cl

Degustation

Auge:
Kräftiges Rubinrot mit purpur-schwarzen, leuchtenden Reflexen.



Nase:
Dieser Wein besticht durch ein intensives, elegantes Bouquet. Brombeeren und Cassis treten in den Vordergrund, begleitet von balsamischen Noten und einem leichten Duft von Mokka. Aromen von verschiedenen Gewürzen sowie der feine Geschmack von Leder tragen zu einer spannenden Geschmacksvielfalt bei.

Mund:
Welch eleganter und tiefgründiger Wein! Seine intensiven und würzigen Noten sind nicht alltäglich – und lassen der Syrah-Traube einen besonderen Platz und Vorrang zukommen. Daneben besticht Édition aber durch seine Vielfältigkeit der Aromen, die beim Trinken direkt die Sinnesorgane anregen. Die dunkle Frucht – die einen riechen Rumtopf, andere sinnieren über Röstaromen und werden Lorbeer- und Pfeffernoten erkennen. Es ist ein edles Gewächs aus der Linie «CASTALIDES» und einer der Topweine des Weingutes Domaine La Grange. Édition verwöhnt weiter mit einem langen Nachhall, getragen von reifen Brombeeren und sanften Vanilleklängen.

Die Cuvée zeigt ihre hohe Qualität in jeder Phase des Genusses – ein eleganter und samtener Wein, der nicht umsonst so viele Auszeichnungen einheimst. Wir sind der Meinung – absolut gerechtfertigt! Neben der schönen Struktur des Weines sind es lebhaft und ungewohnte Noten, die daraus ein wahres Trinkerlebnis machen – warm und feurig!

Diese elegante Spezialität ist noch jung sowie durch den Transport geschüttelt und sollte unbedingt noch etwas zur Ruhe kommen. Ein paar Monate Lagerung und das Karaffieren vor dem Genuss offenbaren ihr ganzes Potenzial.

Trinkempfehlung

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

Ausschanktemperatur: 18 – 20 ° C / Wein unbedingt karaffieren!