

Collioure Puig Ambeille / Domaine La Tour Vieille

Herkunft:	Collioure / AOC Collioure (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	70 % Mourvèdre, 25 % Grenache Noir, 5 % Carignan (30 – 50-jährige Rebstocke)
Ertrag:	35 hl/ha
Ausbau:	Kein Barrique-Ausbau!
Produktion:	limitierte Auflage von nur 5'100 Flaschen jährlich!
Lagerfähigkeit:	7 Jahre
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:
Kräftiges Rubinrot mit purpurnen Reflexen.

Sehr intensiv, fein und würzig (Pfeffer). Ein intensives Bouquet verwöhnt die Nase. Aromen von reifen Erdbeeren und schwarzen Kirschen treten in den Vordergrund, etwas Lakritze und Schokolade begleiten das Aromenbouquet. Eine Kombination von Röstnoten und dem Duft von Pfeffer geben einen würzigen Kick.

«Puig Ambeille» ist der Name eines bestimmten Ortes im Rebberg. Aufgrund der steilen Lage des Terroirs werden die Rebstocke in Terrassen kultiviert, welche durch kleine Steinmauern gestützt sind. ***Un héritage de la viticulture catalane traditionnelle!***

Ein kräftiger, würziger Auftakt lässt bereits seinen ausgeprägten Charakter ahnen. Präzise, schöne Tannine, die mit der Zeit noch weicher werden, begleiten diesen Einstieg. Bald darauf entfaltet sich der exzellente Fruchtgeschmack – lässt das Trinkerlebnis rund und saftig wirken. Der Collioure Puig Ambeille 2018 ist ein komplexer Wein, der viele Facetten einbringt. Sein nachhaltiges Finale wird durch den üppigen Fruchtgeschmack und würzige Noten unterstrichen.

Geben Sie ihm unbedingt die nötige Zeit zum Reifen, dann wird er Ihnen mit einem ausgewogenen und vollmundigen Trinkerlebnis danken. Ein typischer Charakter-Wein und Vertreter aus dem tiefen Süden Frankreichs!

Trinkempfehlung

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

«Il est souvent intéressant de le laisser s'ouvrir quelques heures avant de le servir, autour de 18° C. Apprécié sur des viandes rouges, il se mariera très bien avec des plats de caractère tels un gigot d'agneau catalan.»

Ausschanktemperatur: 17 – 18° C / Wein unbedingt karaffieren!