

Confidentiel / Les Vignes de l'Arque

Herkunft:	Baron (Languedoc-Roussillon) / AOP Duché d'Uzès
Traubensorten: Rebstöcke)	50 % Grenache Noir, 50 % Syrah (25 – 30-jährige
Ertrag:	25 hl/ha
Ausbau:	Die Grenache-Trauben wurden während 12, die Syrah-Trauben während 18 Monaten in neuen Barriques ausgebaut. (Label agricole: Biologique)
Auszeichnung:	Concours Général Agricole Paris 2020: Médaille d'Argent!
Produktion:	limitierte Auflage von nur 2'000 Flaschen jährlich!
Lagerfähigkeit:	8 Jahre
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:

Dichtes, dunkles Granatrot mit purpur-schwarzen, glänzenden Reflexen.

Nase:

Ein sehr elegantes und frisches Bouquet entströmt dem Glas, das seinen Reichtum erst nach und nach offenbart. Wunderbare Fruchtaromen sowie typisch charakteristische Noten der Syrah-Trauben sind zu erkennen und verleihen ihm einen ureigenen unverwechselbaren Charakter. Die reifen roten und schwarzen Früchte (Cassis und Himbeeren) verwöhnen die Nase, dazu gesellen sich würzige Noten von Pfeffer und Lakritze. Unerwartet auch der verführerische Duft nach Vanille, die den Gaumen wunderbar umschmeicheln.

Mund:

Bereit für ein Aromen-Feuerwerk? «Confidentiel» beginnt mit einem fruchtigen Auftakt. Runde ausbalancierte Strukturen geben dieser Cuvée ein harmonisches und vollmundig elegantes Auftreten. Mit dem Jahrgang 2018 hat der Winzer den Syrah-Anteil erhöht und verleiht ihm nun mehr Würzigkeit, lässt die Frucht jedoch als Begleiter schön mitziehen. Auch dieses Mal spielt der Winzer mit feinkörnigem Stoff, zartem Schmelz und den bereits wunderbar eingebundenen Gerbstoffen und bringt sie zu einem dichten Ganzen! Dennoch behält dieser Wein seine lebhaft Frische bei. «Confidentiel» ist eine typische Spezialität aus dem Süden Frankreichs und besticht mit einem würzigen mediterranen Abgang. Für den Anteil an Syrah-Trauben wurden die besten Parzellen vom kleinen Bruder «Chant des Baumes 2017» verwendet, was diesem Tropfen seine unverkennbare Würzigkeit und eine dezente Rauchnote verleihen.

Dieser edle Tropfen ist der ideale Begleiter für die Gerichte des Herbstes oder für Mutige auch einmal zu einem delikaten Schokoladendessert! In diesem Wein steckt eine leidenschaftliche Begegnung mit vielen Genüssen – er ist ein Ergebnis aus der ganzen Kraft der Natur – daher kommt wahrscheinlich die angenehme Wärme, die man verspürt. Ein edles Gewächs!

Diese elegante Spezialität aus dem Süden Frankreichs ist noch sehr jung sowie durch den Transport geschüttelt und sollte unbedingt noch etwas zur Ruhe gekommen. Ein paar Monate Lagerung und das Karaffieren vor dem Genuss offenbaren sein ganzes Potenzial.

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch mit oder ohne Sauce (côte de boeuf), zu Wild (gibier) oder einem magret de canard, zu Käse, aber auch zu diversen Süssspeisen in Kombination mit Schokolade.

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