

## Domaine Rouge 2017 / Domaine de Poulvarel

<b>Herkunft:</b>	Sernhac (Languedoc-Roussillon) / AOP Costières de Nîmes
<b>Traubensorten:</b>	65 % Syrah, 35 % Grenache (25 – 30-jährige Rebstöcke) <b>(certifié Haute Valeur Environnementale HVE)</b>
<b>Ertrag:</b>	40 hl/ha, Vendanges 50 % manuelles, 50 % mécaniques.
<b>Ausbau:</b>	während einem Jahr im Inox-Stahltank und im Demi muid.
<b>Produktion:</b>	kleine Auflage von 16'000 Flaschen.
<b>Lagerfähigkeit:</b>	8 Jahre
<b>Grösse:</b>	75 cl

### Degustation



**Auge:**  
Kräftiges Granatrot mit leuchtenden Reflexen.

**Nase:**  
Was für eine expressive Nase! Der Domaine Rouge 2017 zeigt sich von einer fruchtigen Seite: Heidelbeeren gepaart mit Walderdbeeren – herrlich fruchtig und sinnlich. Diese kleineren Früchte sind intensiv im Geschmack und werden abgerundet durch leichte Menthol-Noten.

**Mund:**  
Ein herrlich frischer Rotwein, nicht zu schwer und doch gehaltvoll und sehr ansprechend im Geschmack. Er bietet sich ideal an zur leichten Frühlingsküche. Seine fruchtigen Avancen entzücken die wiedererwachten Geschmacksknospen, die im Frühling nach einer Aromenvielfalt lechzen. Mit einem kurzen Holzausbau ist der Domaine Rouge dennoch kein Leichtgewicht, sondern zeigt sich rund und betörend im Gaumen. Seine Textur ist fruchtig und frisch, mit einer leichten Säure im Hintergrund. Im Abgang spielt der Winzer dann mit leicht mentholartigen Noten, welche die warme Süsse der roten Beeren kompensiert und den frischen Genuss nachwirken lässt. Mit dem Domaine Rouge 2017 ist ihm ein schöner Tropfen mit attraktivem Preis- Leistungsverhältnis gelungen!

### Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch mit oder ohne Sauce, aber auch passend zu einen feinen Schokoladen-Dessert. Etwas runtergekühlt passt dieser Tropfen auch bestens zu sommerlichen, leichten Gerichten.

**«Un vin ample pour magnifier la viande rouge et les desserts au chocolat ...».**

Ausschanktemperatur: 15 – 18° C / Wein unbedingt karaffieren!