

Cuvée Prestige Edre / Domaine de l'Edre

Herkunft:	Vingrau / AOC Côtes-du-Roussillon-Villages (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	60 % Syrah, 20 % Grenache, 15 % Carignan, 5 % Mourvèdre
Ertrag:	19 hl/ha, Handlese
Ausbau:	während 12 Monaten in Barriques Bordelaises von einem Jahr ausgebaut.
Auszeichnung:	Wine Advocate 2017 : 94/100 points!
Lagerfähigkeit:	10 Jahre
Grösse:	150 cl



Degustation

Auge:

Kräftig, glänzendes Granatrot mit violetten Reflexen.

Nase:

Sehr intensiv und würzig. Ein facettenreiches Bouquet mit Aromen von schwarzen, reifen Früchten (Brombeeren, Kirschen), Bärendreck und Nusslikör. Würzige Noten von Leder und Pfeffer – in Kombination mit verschiedenen Gewürzen – sowie der feine Duft von Kräutern entströmen dem Glas. Abgerundet wird dieser edle Tropfen durch den delikaten Geschmack von Schokolade, Karamelle und einer dezenten Rauchnote.

Mund:

Fruchtig, bitter-süßer Auftakt. Ein eleganter, kräftiger Wein, vollmundig und dicht mit noblen Strukturen. Vorhandene, präsenste Tannine, die trotz des jugendlichen Alters bereits schön eingebunden sind und mit der Zeit noch weicher werden. Dieser Wein weist eine grosse Komplexität und Fülle auf, ist sehr ausgewogen und charmant samtig am Gaumen.

Das nachhaltige Finale wird durch eine herrliche Beerenaromatik und würzige, mineralische Noten unterstrichen. Im Mund halten sich fruchtig-lebhafte Komponenten und cremiger Schmelz die Waage. Die Cuvée Edre hat Stil und Frische, ein typischer Terroir-Wein aus dem Süden von Frankreich und vor allem: Er erzählt vom Süden, von Sonne und Wärme und lässt uns träumen und schwelgen! Entdecken Sie diese ausgesuchte Trouvaille, Sie werden begeistert sein!

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch mit oder ohne Sauce, zu Wild, Taube oder rezentem Käse.

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