

Carriere-Pradal Trogodytes / Domaine de la Massole

Herkunft:	Servian / AOP Languedoc (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	60% Syrah, 40% Grenache
Ausbau:	Auswahl von zwei einzigartigen Parzellen, manuelle Ernte in Kisten, um die Unversehrtheit der Beeren zu bewahren, die bei der Ankunft im Weingut entrappt wurden. Regelmäßiges Umpumpen ermöglicht eine optimale Extraktion. Anschließend wird der Wein abgefüllt und in Edelstahltanks und Fässern gelagert, bis er im darauffolgenden Sommer in Flaschen abgefüllt wird.
Produktion:	Kleine, limitierte Auflage von nur 7'000 Flaschen pro Jahr.
Lagerfähigkeit:	7 Jahre
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:
Wunderschöne karminrote Farbe.

Nase:
Die Nase öffnet sich mit rauchigen, gerösteten und würzigen Noten. Es folgen großzügige und runde Aromen der Kombination aus Karamell-, Brombeer- und Johannisbeermarmelade.

Mund:
Es folgen großzügige und runde Aromen: Das Eichenholz verleiht den balsamischen Aromen des Weins (Mango, Pfingstrose, Zimt) viel Süße. Es ist eine erfolgreiche Kombination!

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch, Entenbrust mit grünem Pfeffer und Grilladen.

Ausschanktemperatur: 14° C / Wein gekühlt servieren.