

Cuvée Préstige «M» / Domaine Delonca

Herkunft:	Cers / Pays d'Oc (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	Syrah, Merlot, Grenache, Alicante, Cabernet Sauvignon HVE 3, Terra Vitis
Ausbau:	500-Liter-Demi-Muids
Lagerfähigkeit:	8 - 10 Jahre
Alkohol:	
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:

Dunkle, tiefrote Farbe mit dunklen Reflexen.

Nase:

Fruchtnoten von schwarzen Beeren entströmen dem Glas. Dazu gesellen sich Noten von Vanille und Ebenholz.

Mund:

Der Gaumen präsentiert sich rassig, ohne an Eleganz zu verlieren. Ein Wein von grosser Dichte und Komplexität.

Im Gals entfalten sich Aromen schwarzen Oliven, dunklen Früchten und Graphit. Der Abgang hallt lange an und wird durch diskrete Vanille Noten getragen.

Trinkempfehlung

Ideal zu roten Fleisch, Wild und rezentem Hartkäse.

Ausschanktemperatur: 16 – 18° C / Wein unbedingt karaffieren!