

Gourmandise des Bois / Domaine La Prade Mari

Herkunft:	Aigne / AOP Minervois (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	80 % Syrah, 20 % Grenache (4 – 20-jährige Rebstöcke) AB (Bio)
Ertrag:	Manuelle und maschinelle Ernte bei perfekter Reife
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Lagerfähigkeit:	8 - 10 Jahre
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:

Intensive, tief Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen.

Nase:

Die intensive und komplexe Nase verwöhnt den Geniesser durch warme Aromen von Mokka-Rum/Rosine. Dazu gesellen sich dem Bouquet Noten von Leder, reifen dunklen Beeren, Cassis, Pflaume, trockenen Gewürzen wie Nelken und Röstaromen.

Mund:

Am Gaumen präsentiert sich der Gourmandise wuchtig und stark, mit butterzarten Tanninen, trotzdem weich und fleischig. Weihnachtliche Gewürznoten treffen hier auf pfeffrige Würze und süsse dunkle Beerenfrüchte.

Ein ganz grosser Südfranzose - Gourmandise des Bois, also Schlemmereien des Waldes - ist keineswegs eine Übertreibung!

Trinkempfehlung

Ideal zu Perlhuhn mit Trauben.

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