

## Le Clos d'Elpis Rouge / Le Clos d'Elpis

<b>Herkunft:</b>	Saleilles/ IGP Côtes Catalanes (Roussillon)
<b>Traubensorten:</b>	100 % Syrah
<b>Ausbau:</b>	Wird in kleinsten Mengen in Amphoren aus Terrakotta vergoren und ausgebaut.
<b>Produktion:</b>	Kleine, limitierte Auflage von nur 3'050 Flaschen jährlich!
<b>Auszeichnung:</b>	Le Guid Hachette des Vins 2024: 100/100 Punkte (Jg. 2021) <b>Concours International de Lyon 2023:</b> Médailles d'Or (J. 2021) <b>Syrah du Monde:</b> Médailles d'Or (J. 2021)
<b>Lagerfähigkeit:</b>	8 – 10 Jahre
<b>Alkohol:</b>	16%
<b>Grösse:</b>	75 cl



## Degustation

### Auge:

Dunkles und intensives Granatrot mit glänzenden Reflexen.

### Nase:

In der Nase ein typischer Syrah mit Aromen von frischen roten und reifen schwarzen Früchten gepaart mit Lakritze sowie dem Duft des Unterholzes. Ebenfalls nimmt man etwas Umami und Röstaromen wahr.

### Mund:

Am Gaumen überzeugt der Wein mit einer unglaublich schönen Balance zwischen Säure und Fruchtigkeit. Die Aromen entfalten sich und offenbaren Noten von Mokka und Röstung. Schöne Substanz mit noch jungen, aber umhüllten Tanninen. Nichts stört. Der Abgang ist langanhaltend und ebenfalls sehr schön ausgeglichen. Ein Wein, den man in dieser Art sehr selten bekommt.

***Ein Wein für Kenner und Liebhaberinnen von Unikaten.***

## Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch mit oder ohne Sauce, zu Wild aber auch Grilladen und Tapas sowie Hartkäse.

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