

Syrag Daqui / Domaine Cuvons Lajois

Herkunft:	Maury / IGP Côtes Catalanes (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	100% Syrah (AB Bio)
Ausbau:	In modernen Betoneiern
Lagerfähigkeit:	12 - 15 Jahre
Alkohol:	15%
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:

Intensive, dichte tief Rubinrote Farbe mit dunklen Reflexen.

Nase:

Ein komplexer und schmeichlerischer Duft nach Gewürzen und Veilchen entströmt dem Glas. Man nimmt elegante und kräftige Aromen von roten Früchten, frischen Waldbeeren und etwas Kräutern wahr.

Mund:

In modernen Betoneiern reift dieser einzigartig schöne Syrah. Von Hand gelesen, von den besten Parzellen des Maury-Tals. Dieser Syrah ist ein Gedicht. Selten findet man so sauber strukturierte Syrah auf der Welt. Die aus dem Rhonetal stammende Traubensorte gedeiht hier einzigartig gut.

Am Gaumen ist der Wein saftig, kräftig und die Tannine sind samtig, von bemerkenswerter Finesse und wunderschön eingebunden. Ein einzigartiger Syrah, wie man ihn normalerweise nur in den teuersten Regionen des Rhonetals findet.

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch, Grilladen und vegetarischen Gerichten.

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