

VANHO Vanellus / Domaine Bel Air

Herkunft:	Capestang / AOP Languedoc (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	80% Syrah, 15% Grenache, 5% Carignan
Ertrag:	21 hl/ha, Handlese
Ausbau:	Edelstahltank auf konstanter Temperatur, dann 30 Monate in fûtes de chêne.
Lagerfähigkeit:	12 - 15 Jahre
Alkohol:	14%
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:

Intensive, dichte tiefrubinrote Farbe mit purpurnen Reflexen.

Nase:

Komplexe, elegante, vielschichtige Aromen von Eukalyptus, Lakritz, schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Blaubeeren, Nelken, Vanille und etwas Kakao entströmen dem Glas.

Mund:

Kräuteraromen, Früchtekompott, Lakritze, Cassis, Eukalyptus, Gewürznelken, Vanille dominieren diesen komplexen Wein. Vanellus zeigt sich äusserst sinnlich und wärmend, mit perfekt eingebundenen Tanninen und einem schier unendlich langen perfekten Finale.

Ein raffinierter, subtiler und eleganter Wein, welchen man gemütlich im Sessel am Kamin-Feuer mit einem guten Buch trinken kann oder mit sehr guten Freunden, welche eine gute Flasche zu schätzen wissen, aber auch der perfekte Begleiter zu einem eleganten Essen.

Ein Wein für spezielle Gelegenheiten; erfreut das Herz jedes Weinkenners und jeder Weinkennerin; Genuss pur!

Trinkempfehlung

Ideal zu Rindfleisch, Wild, Geflügel, gereifter Käse, Schokoladedesserts; auch zum Ausklang des Abends, NACH einer Mahlzeit!

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