

Le Clos d'Elpis Pandore / Le Clos d'Elpis

Herkunft:	Saleilles / IGP Côtes Catalanes (Roussillon)
Traubensorten:	100% Grenache (Jahrhunderte alte Räben)
Ertrag:	?, Handlese!
Produktion:	Kleinste, limitierte Auflage von 950 Flaschen jährlich.
Ausbau:	Die eine Hälfte der Trauben wird in Amphoren aus Terrakotta und die andere Hälfte in neuen Barrique-Fässern ausgebaut.
Auzeichnungen:	Concours International Grenache du Monde 2023: Gold Medal (Jahrgang 20/21) Concours International de Lyon 2023; Silber Medaille (Jahrgang 2021)
Lagerfähigkeit:	10 - 15 Jahre
Alkohol:	16%
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:

Intensives Schwarz mit granatroten Reflexen.

Nase:

Wow - bereits das erste Kennenlernen ist ein grossartiges Erlebnis. Röstaromen, dunkles Holz und dazu gesellen sich reife, dunkle Früchte. Der Wein zeigt sich in der Nase sehr ausdrucksstark und sehr komplex mit Noten von Garrigue, Lorbeer, kleinen roten Früchten und Brandkirsche. Alle Aromen vereinen sich mit viel Finesse und Subtilität.

Mund:

Lediglich 950 Flaschen werden von diesem Wein produziert. Er besteht aus 100% Grenache. Die eine Hälfte der Trauben wird in Amphoren aus Terrakotta und die andere Hälfte in neuen Barrique-Fässern ausgebaut.

Am Gaumen ist die Vereinigung von Röstaromen, Fruchtaromen, Säure und Alkohol einzigartig gut gelungen. Tiefgründig, kräftig und trotzdem elegant. Die Tannine sind samtig und werden von einer schönen Süße und Frische unterstützt.

Ein Ereignis, wenn man so einen seltenen Wein geniessen darf und ein grosses Kompliment an die Winemaker. Ein Wein, an den man sich noch sehr lange gerne erinnert. Ihn zu trinken macht schon jetzt Freude. Wenn Sie ihn so jung geniessen, dekantieren Sie den Wein längere Zeit vor dem Geniessen. Sie können diesen Wein aber auch noch für lange Zeit in den Keller legen.

Trinkempfehlung

Die Eleganz dieses Weines ermöglicht es ihm, viele Gerichte, würzige Gerichte oder Gerichte mit komplexen Aromen zu begleiten. Die samtigen Tannine unterstreichen ein schönes Stück Fleisch.

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