

## Le Clos d'Elpis Blanc / Le Clos d'Elpis

<b>Herkunft:</b>	Saleilles / IGP Côtes Catalanes (Roussillon)
<b>Traubensorten:</b>	100% Grenache gris (Jahrhunderte alte Reben)
<b>Ertrag:</b>	?, Handlese!
<b>Produktion:</b>	Kleine, limitierte Auflage von 2'300 Flaschen jährlich.
<b>Ausbau:</b>	In der Terrakotta-Amphore.
<b>Auzeichnungen:</b>	Gold Medal Concours International Grenache du Monde (Jahrgang 2019)
<b>Lagerfähigkeit:</b>	5 - 7 Jahre
<b>Alkohol:</b>	14,5%
<b>Grösse:</b>	75 cl



### Degustation

**Auge:**

Helles blasses Goldgelb mit grünen Reflexen.

**Nase:**

Es sind die weißen Blüten und Früchte, die wir entdecken, welche sich raffiniert mit den Düften exotischer Früchte vermischen und dann die süßen Gewürze hervorbringen. Eine Nase voller Finesse.

**Mund:**

Der Mund bestätigt die Aromen der Nase. Es ist schön ausbalanciert, sehr kräftig und mit einer unglaublichen Frische und einer guten Cremigkeit. Der Abgang ist anhaltend und spritzig und lädt uns ein, das Erlebnis noch einmal zu beginnen.

Ein fantastischer Weisswein, mit messerscharfer Struktur und hoher Mineralik. Die Trauben (100% Grenache gris) werden in kleinsten Mengen, in Amphoren aus Terrakotta vergoren und ausgebaut. Bei diesem Wein wird definitiv alles von Hand gemacht.

***Ein ganz grosser Wein in kleinsten Mängen und mit sehr viel Herzblut hergestellt.***

### Trinkempfehlung

Ideal als Apéro-Wein, zu Fisch, Meeresfrüchten, weissem Fleisch, Hartkäse und Lachs.

Ausschanktemperatur: 11 - 12° C / Wein kühl servieren!