

Trésor d'Eole / Domaine de Villeneuve

Herkunft:	Claret / AOP Pic Saint Loup (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	Syrah, Mourvèdre die Trauben werden überreif gelesen.
Ertrag:	Handlese
Ausbau:	Während 12 Monaten in kleinen 110 Liter Fässern Tronçais-Eiche.
Auszeichnung:	Concours des Grand Vins de France Macon 2021: Médaille d'Or!
Lagerfähigkeit:	10 Jahre
Alkohol:	15%
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:

Tiefe purpurrote Farbe mit dunklen Reflexen.

Nase:

Intensive und komplexe Düfte von reifen Früchten und Kirschlikör umschmeichelt die Nase.

Das Bouquet ist genauso vielschichtig wie verführerisch. Intensive Düfte von dunklen Beeren entströmen dem Glas, dazu gesellen sich die verlockenden Noten des Kirschlikörs.

Mund:

Trésor d'Eole überrascht durch seine weiche, samtige und vollmundige Tiefe. Am Gaumen präsentiert er sich dicht ausgewogen und aromatisch, mit warmen, würzigen Nuancen. Die gut eingebundenen Tannine verleihen dem Wein Struktur, Reife und Charakter während sich die Fruchtnoten verführerisch im Gaumen entfalten. Der Abgang ist langanhaltend und von überraschender Frische mit einem Hauch von gesalzenerm Carmel.

Eine faszinierende Trouvaile; kraftvoll, elegant und voll Raffinesse!

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch mit oder ohne Sauce, Lamm, Wild, Ente und Fasan.

Ausschanktemperatur: 15 – 18° C / Wein karaffieren!