

Trémère / Domaine Jubain

Herkunft:	Cairanne / P Cairanne (Vallée du Rhône Sud)
Traubensorten:	60 % Grenache, 50 % Carignan (bis ca. 120-jährige Rebstöcke)
Ertrag:	30 hl/ha, Handlese
Ausbau:	Imahltank
Lagerfähigkeit:	10 Jahre
Alkohol:	14% vol.
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:

Kräftiges, glänzendes Rubinrot.

Nase:

Sehr fruchtig und und fein. Nach einigen Minuten Belüftung wird sein anfänglich etwas belegtes Bouquet zugänglich und intensiv. Dann entfalten sich verschiedene Noten von Pfeffer, Gewürznelken und reifen Früchten (Kompott), sowie eine feine Aromatik nach roten und schwarzen Beeren (Himbeeren, Cassis, Brombeeren) in der Nase. Den Abschluss bilden ein feiner Geschmack von Lakritze und eine dezente Rauchnote, die sich im Glas zum Duft von Humus und Unterholz vereinen.

Mund:

Kräftig frischer Auftakt mit einer vielschichtigen Struktur. Ein interessanter und eleganter Wein, saftig am Gaumen mit einer angenehmen Säure. Er kokettiert mit einem dunkelfruchtigen Bouquet und einer Textur, die sich mit samtig-seidiger Fülle und feinstem Stoff (Tannine) hervorhebt. Abgerundet und ausgewogen, ein diskret tanninbetonter Körper, der den gut ausbalancierten Wein zu einem feinwürzigen Ende trägt. Die speziellen Geschmacksrichtungen, welche sich beim Degustieren entfalten, verdankt der Wein der speziellen Bodenbeschaffenheit (Ton und Sand) sowie dem hohen Alter der Rebstöcke. Der noch jugendliche Tropfen, benannt nach dem Namen einer Parzelle, vereint ideal die Charakterzüge seiner Rebsorten und seines Ursprungsgebietes - ein typischer Terroir-Wein. Dieser junge Winzer, seit 2004 in dritter Generation tätig, produziert ohne grossen Aufhebens auf dem Familiengut diesen hervorragenden Wein. **Eine wirkliche Entdeckung, lassen Sie sich verführen!**

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch mit oder ohne Sauce, Wild und rezentem Käse (Schafs- und Geissenkäse).

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