

entre nous selon Valensac RW / Domaine Valensac

Herkunft:	Florensac (VdP d'Oc IGP) / Languedoc-Roussillon
Traubensorten:	100 % Petit Verdot (Mono-Cépage)
Ertrag:	60 hl/ha, Handlese
Ausbau:	im Stahltank.
Auszeichnung:	Vinum Dezember 2024: 17/20 Punkte!
Produktion:	Limitierte Auflage von nur ca. 9'000 Flaschen jährlich!
Lagerfähigkeit:	Bis 7 Jahre
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:

Kräftiges Rubinrot mit purpur-schwarzen Reflexen.

Nase:

Sehr intensiv und frisch. Ein spannendes Bouquet aus frischen Aromen von schwarzen Früchten wie Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren und verführerischen Veilchenduft in Kombination mit floralen Noten von Lorbeer, Balsamico und Sanddorn.

Mund:

Ein weicher, harmonischer Auftakt, ausgewogen und engmaschig. Die schwarze Johannisbeere offenbart dem Gaumen einen köstlichen Geschmack, der an ein fruchtiges Kompott aus Walderdbeeren und Brombeeren erinnert. Die seidige Textur mit cremigen Tanninen sorgt für ein vollmundiges Erlebnis, abgerundet durch ein langanhaltendes Finale.

Dieser angenehm süffige Tropfen überzeugt mit saftig-runden Noten und einer unverkennbar kernigen, appetitlichen Säure. Ein junger Wein, der sofort begeistert und mit jedem Schluck noch mehr ans Herz wächst – ein echter Wonnetropfen!

Trinkempfehlung

Ideal zu weissem und rotem grilliertem Fleisch mit oder ohne Sauce, zur exotischen Küche wie auch zu Entenbrust mit Feigen und Käse. Wird in Frankreich gekühlt auch als Aperitif genossen!

Ideale Ausschanktemperatur: 16 – 18° C!