

Mataro / Domaine Singla

Herkunft:	Saint-Laurent-de-la-Salanque / AOP Côtes du Roussillon Village
Traubensorten:	80 % Mourvèdre, 20 % Syrah (BIO AB)
Ertrag:	18 hl/ha, handlese
Ausbau:	15 Monate im Eichenfass
Lagerfähigkeit:	10 - 12 Jahre; gutes Lagerungspotential!
Alkohol:	15,5% vol.
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:

Dunkles Rubinrot, mit violetten Reflexen.

Nase:

Aromen von reifen roten Früchten und Süssholz prägen diesen Wein. Die Verkostung beginnt mit einer verführerischen Nase von reifen, leicht marmeladigen Früchten und Unterholz, die sich mit einem animalischen Hauch entfaltet – ein Zeichen der Reife und Entwicklung.

Mund:

Ein kraftvoller, konzentrierter Wein mit Aromen von reifen roten Früchten und Lakritze, begleitet von subtilen animalischen Noten. Am Gaumen zeigt er sich dicht und strukturiert, mit festen, aber feinkörnigen Tanninen, die ihm eine samtige Textur verleihen. Frische Akzente von Lakritze und Sauerkirschen sorgen für Balance und Eleganz. Geprägt vom Terroir des Roussillon, entfaltet er Finesse und Großzügigkeit und verspricht eine schöne Entwicklung über die kommenden Jahre.

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch mit oder ohne Sauce, zu Wild oder Lamm sowie zu aromatischem Käse

Ausschanktemperatur: 14 - 16° C