

## El Cami / Mas de la Devèze

<b>Herkunft:</b>	Tautavel / AOP Côtes du Roussillon
<b>Traubensorten:</b>	65 % Mourvèdre, 20 % Grenache Noir, 15 % Syrah
<b>Ertrag:</b>	30 hl/ha, Handlese
<b>Ausbau:</b>	Ein Viertel der Assemblage wurde 1 Jahr lang in Fässern aus französischer Eiche ausgebaut.
<b>Lagerfähigkeit:</b>	7 - 10 Jahre
<b>Grösse:</b>	75 cl



### Degustation

**Auge:**

Dunkle granatrote Farbe mit purpurnen Reflexen.

**Nase:**

Die ausdrucksstarke Nase vereint Noten von Mokka, Mandeln, roten Früchten und süßen Gewürzen. Während der Mourvèdre für Feinheit und Rundheit sorgt, verleiht der Grenache Noir dem Wein Kraft, Tiefe und Struktur.

**Mund:**

Der Wein begeistert mit einer schönen Struktur, feinen, seidigen Tanninen und einer angenehmen Frische. Am Gaumen zeigt er sich rund, vollmundig und dicht, dabei wunderbar ausgewogen mit einer lebendigen Frische. Würzige und fruchtige Noten von roten Früchten, Brombeeren und Erdbeeren entfalten sich harmonisch und verleihen ihm Tiefe. Der lange, elegante Abgang wird von sanften Vanille-Noten begleitet, die für eine feine, anhaltende Wärme sorgen. Die gerösteten Noten und die raffinierte Würze machen diesen Wein zu einem vielschichtigen Genusslebnis mit großem Reifepotenzial.

### Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch mit oder ohne Sauce, zu Wild und Lammschulter sowie zu aromatischem, gereiftem Käse.

Ausschanktemperatur: 17 – 18 ° C