

Pure Petit-Verdot / Bruno Andreu

Herkunft:	Montblanc / IGP Pays d'Oc (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	100% Petit Verdot
Ausbau:	12 Monate Reifung in neuen französischen Eichenfässern.
Produktion:	Kleine, limitierte (und nummerierte) Auflage von ca. 3'000 Flaschen pro Jahr.
Lagerfähigkeit:	8 - 12 Jahre
Alkohol:	14,5% vol.
Grösse:	75 cl, auch in 150 cl erhältlich.



Degustation

Auge:

Tiefes Granatrot mit dunkelvioletten Reflexen.

Nase:

In der Nase zeigt sich der Wein würzig und vielschichtig: Aromen von Kaffee, Lakritze und dezent gerösteten Noten verbinden sich mit einem feinen Hauch von Orangenschale. Dazu kommen intensive Nuancen reifer Brombeeren, untermalt von Pfeffer und Süßholz, die dem Bukett Tiefe und Charakter verleihen.

Mund:

Am Gaumen präsentiert sich dieser Petit Verdot rund, vollmundig und weich, mit der dunklen, reifen Frucht der Rebsorte und einem Hauch von Feuerstein und Unterholz. Die Tannine sind präsent, aber perfekt eingebunden, was dem Wein Eleganz und Balance verleiht.

Begleitet wird die aromatische Tiefe von dezenten Holznoten und feinen ätherischen Nuancen, die sich im langen, fruchtigen Nachhall entfalten. Ein Hauch von Minze verleiht dem Abgang Frische und Finesse – ein harmonischer, ausgewogener und ausgesprochen eleganter Petit Verdot.

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch, Grilladen, Wild, vegetarischen Gerichten, Entenconfit oder auch zu einer Tarte mit dunkler Schokolade.

Ausschanktemperatur: 16 – 18 ° C