

Cuvée Pierre de La Fabrègue / Domaine de Rombeau

Herkunft:	Rivesaltes / AOP Côtes-du-Roussillon-Village (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	70% Grenache, 15% Mourvèdre, 15% Syrah
Ertrag:	40 hl/ha; Handlese
Ausbau:	12 Monate Reifung in französischen Eichenfässern.
Produktion:	Auflage von ca. 15'000 Flaschen pro Jahr.
Lagerfähigkeit:	10 - 12 Jahre
Alkohol:	15% vol.
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:

Tiefes Granatrot mit lilafarbenen Reflexen.

Nase:

Komplexe, intensive Nase mit Aromen von reifen roten und schwarzen Beeren, Mokka, süssen Gewürzen und feinem Holz. Würzige Noten und ein Hauch von Unterholz verleihen dem Bouquet Tiefe und Eleganz.

Mund:

Am Gaumen präsentiert sich der Wein dicht, sanft und grosszügig – mit Aromen von Unterholz, Vanille, schwarzen Früchten sowie süssen und pfeffrigen Gewürzen. Die reifen Noten von Schwarzkirsche, Brombeere und Cassis verleihen ihm Tiefe und Eleganz. Vollmundig und cremig, mit samtigen, perfekt eingebundenen Tanninen und einer seidigen Struktur. Kraftvoll, harmonisch und ausgewogen, mit sanfter Säure und langem, eleganten Abgang – ein intensiver Wein für Liebhaber gehaltvoller Rotweine.

Trinkempfehlung

Ideal zu gebratenem Lamm mit Rosmarin, Rinderkotelett mit Morcheln, Wild in Sauce und gereifte Käseplatten und allgemein zu charaktervollen Gerichten wie gebratener Foie Gras, sautierte Pilze oder Wildschweinbraten.

Ausschanktemperatur: 15 – 16 ° C