

Cuvée Φ Phy / Domaine de Rombeau

Herkunft:	Rivesaltes / AOP Côtes-du-Roussillon-Village (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	50% Syrah, 50% Grenache
Ausbau:	12 Monate in neuer Barrique.
Produktion:	Kleine, limitierte und nummerierte Auflage von ca. 1'500 Flaschen pro Jahr
Lagerfähigkeit:	10 - 12 Jahre
Alkohol:	15% vol.
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:

Dunkles Granatrot mit strahlenden Reflexen.

Nase:

In der Nase entfaltet sich eine wahre Explosion intensiver und betörender Aromen – kraftvoll und zugleich fein nuanciert. Zunächst treten verführerische Röstaromen und zarte Toastnoten hervor, bevor sich nach und nach komplexere, tiefgründige Düfte entfalten. Liebhaber grosser Rotweine werden hier den typischen Charakter der Grenache entdecken, die mit Aromen von wilden Brombeeren, Lakritze und Kaschu begeistert. Ergänzt wird dieses aromatische Spiel durch die Syrah, die dem Wein frische Noten von Sauerkirschen und feinen Gewürzen verleiht. Das Zusammenspiel dieser Rebsorten ergibt eine vielschichtige, elegante und ausdrucksstarke Nase – ein Duftbild, das bereits beim ersten Atemzug Faszination und Vorfriede auf den ersten Schluck weckt.

Mund:

Am Gaumen entfaltet sich die wahre Magie dieses Weins: eine samtige, fleischige Textur, getragen von fein geschliffenen, seidigen Tanninen und einer perfekt ausbalancierten Struktur. Reife Fruchtaromen verbinden sich harmonisch mit der Tiefe von Holz- und Gewürznoten, was dem Wein Kraft und Eleganz zugleich verleiht. Jeder Schluck offenbart neue Facetten – köstlich, rund und von feiner Raffinesse geprägt. Der Abgang ist lang, harmonisch und von zarten Veilchennoten untermalt – ein unvergessliches Finale, das die Authentizität und Rasse dieses Weins eindrucksvoll widerspiegelt. Ein Wein, der Genuss, Tiefe und Charakter in perfekter Balance vereint.

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