

Cuvée Elise / Domaine de Rombeau

Herkunft:	Rivesaltes / AOP Côtes-du-Roussillon-Village (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	60% Syrah, 25% Grenache, 15% Mourvèdre,
Ertrag:	35 hl/ha; Handlese
Ausbau:	12 Monate Reifung in französischen Eichenfässern.
Produktion:	Auflage von ca. 28'000 Flaschen pro Jahr.
Lagerfähigkeit:	10 Jahre
Alkohol:	15% vol.
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:

Tiefes Granatrot mit violetten Reflexen.

Nase:

Die intensive Nase eröffnet mit feinen Röstaromen, bevor sich der Wein mit eleganten Noten von Kirsche, Brombeere, süßer Würze und Vanille entfaltet. Dazu gesellt sich eine aromatische Vielfalt aus Kaffee, Kakao, Vanille und Obstkompott, die den ausgeprägt holzbetonten Charakter dieser Cuvée klar unterstreicht.

Mund:

Am Gaumen zeigt sich der Wein geschmeidig und seidig, zugleich vollmundig und dicht, getragen von fein eingebundenen, samtigen Tanninen. Der kraftvolle Abgang mit Pfeffer- und Lakritznoten verleiht Tiefe und Komplexität. Aromen von Kirsche, Brombeere, Himbeere, Banane, Pflaume und Mandel entfalten sich in einem runden, fleischigen Mundgefühl. Ein grosszügiger, ausdrucksstarker und vielseitiger Wein.

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch, Gegrillte Lendensteaks und sautierte Kartoffeln, gepfeffertes Entenfilet, Steak mit Béarnaise-Sauce oder zum Schokoladendessert.

Ausschanktemperatur: 16 – 18 ° C