

Acis Fabrei / Les Grandes Serres

Herkunft:	Châteauneuf-du-Pape / AOP Ventoux
Traubensorten:	Grenache, Syrah, BIO (AB).
Ertrag:	
Produktion:	Kleine, limitierte Auflage von 4529 Flaschen pro Jahr.
Ausbau:	18 Monate in Eichenfässern (Demi Muid) gereift.
Auszeichnungen:	JG 2020 James Suckling: 91 Punkte (2022) JG 2020 Vivinum: 93 Punkte (2020)
Lagerfähigkeit:	
Alkohol:	16% vol.
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:
Intensives, dunkles Rubinrot mit samtigen Reflexen.

Nase:
Mit einem fesselnden Bouquet präsentiert sich der Wein vollmundig, etwas rauchig, grosszügig und samtig, dabei klar und geradlinig.

Mund:
Er überzeugt durch seine Ausgewogenheit und Präzision und zeigt sich als kraftvoller, charaktvoller, würziger und fleischiger Wein. Am Gaumen entfaltet er seine Rundheit und samtigen Tannine, bevor der lange, anhaltende Abgang spürbar wird. Geschmacklich offenbart er salzige und würzige Nuancen sowie Aromen von Blutorange, Lorbeer, Zimtstange, weissem Pfeffer, schwarzen Beeren und Holunderblüte.

Trinkempfehlung
Ideal zu rotem Fleisch mit oder ohne Sauce, Lamm oder Wild.

Ausschanktemperatur: 16 - 18 ° C