

La Combe des Marchands / Les Grandes Serres

Herkunft:	Châteauneuf-du-Pape / AOP Gigondas
Traubensorten:	Grenache, Syrah, Mourvèdre, BIO (AB).
Ertrag:	
Produktion:	
Ausbau:	Syrah, 18 Monate in Eichenfässern gereift, Grenache und Mourvèdre in Betontanks.
Auszeichnungen:	JG 2020 Jeb Dunnock: 90-92 Punkte (2022) JG 2020 James Suckling: 90 Punkte (2022) JG 2020 Bettane+ Desseauve: 93 Punkte (2022) JG 2020 Bettane+ Desseauve: 94 Punkte (2023)
Lagerfähigkeit:	6 – 8 Jahre
Alkohol:	14% vol.
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:
Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen.

Nase:
Der Wein offenbart Noten von Kampfer, Nelken, kleinen Waldbeeren und dezentem Thymian. Reife Kirschen und Himbeeren sorgen für eine verlockende, frische Fruchtigkeit.

Mund:
Am Gaumen zeigt sich der Wein kraftvoll und strukturiert, ohne schwer zu wirken. Fast süssliche Noten, runde Tannine und ein frischer Abgang runden das Geschmackserlebnis harmonisch ab

Trinkempfehlung
Ideal zu rotem oder weissem Fleisch mit oder ohne Sauce, Lamm, sowie zu herzhaften Gerichten.

Ausschanktemperatur: 16 - 18 ° C / eher kühl servieren!