

Sine Nomine / Domaine Pietri Geraud

Herkunft:	Collioure / AOP Collioure (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	60% Grenache Noire, 20% Syrah, 10% Mourvèdre, 10% Carignan (15- und 100-jährige Rebstöcke!)
Ertrag:	24 hl/ha
Produktion:	
Ausbau:	11 Monate in vollen Fässern auf der Feinhefe.
Lagerfähigkeit:	5 – 8 Jahre
Auszeichnungen:	Jeb Dunnock 90 Punkte (2023)
Alkohol:	14,5% vol.
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:
Tiefes Rubinrot.

Nase:
Aromen von reifer Himbeerkonfitüre, leicht pfeffrig und mit einem Hauch von Lakritz. In der zweiten Nase zeigen sich feine Noten von Thymian und Lorbeer.

Mund:
Am Gaumen zeigt sich ein klarer, sehr ehrlicher Auftakt. Die Aromen von dunklen Konfitürenfrüchten halten lange an und werden von würzigen, pfeffrigen Noten sowie Nelke begleitet. Danach entfalten sich Nuancen von süsser Lakritze und Veilchen. Runde Tannine, schöne Intensität und gute Länge.

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch aller Art, Grilladen, Wild und Pasta.

Ausschanktemperatur: 16 - 18° C