

Cuvée d'Or / Domaine Cabaudran

Herkunft:	Le Beausset / AOP Bandol (Provence)
Traubensorten:	90% Mourvèdre, 10% Grenache (40-jährige Rebstöcke)
Ertrag:	35 hl/ha, Handlese
Ausbau:	während 18 Monaten im Edelstahltank.
Lagerfähigkeit:	8 – 12 Jahre
Alkohol:	14% vol.
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:

Tiefe intensive Frabe mit GranatroternReflexen

Nase:

Die Nase zeigt sich ausdrucksstark mit würzigen Noten von Pfeffer und Lakritze, begleitet von Aromen reifer Früchte.

Mund:

Am Gaumen zeigt sich der Wein vollmundig, cremig und reichhaltig. Kräftige, zugleich geschmeidige Tannine verleihen ihm Struktur und sorgen für einen schönen, langanhaltenden Abgang.

Trinkempfehlung

Ideal zu gegrillte Entenbrust mit Orange, Polenta und grünem Bohnenbohne.
Rinderfilet nach Rossini-Art, Kartoffelpüree mit Haselnussöl.

Ausschanktemperatur: 16 ° C!