

Confidentiel Rouge / Les Vignes de l'Arque

Herkunft:	Baron/ AOP Duché d'Uzès (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	50 % Grenache Noir, 50 % Syrah (30-jährige Rebstöcke) (AB BIO)
Ertrag:	25 hl/ha
Ausbau:	Die Grenache-Trauben wurden während 12, die Syrah-Trauben während 18 Monaten in neuen Barriques ausgebaut.
Produktion:	Kleine, limitierte Auflage von 3'000 Flaschen pro Jahr.
Lagerfähigkeit:	8 -10 Jahre
Alkohol:	15% vol.
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:
Tiefens Rubinrot.

Nase:
In der Nase zeigt sich ein elegantes, frisches Bouquet mit feinen Noten kleiner roter Beeren, das seine Tiefe erst nach und nach entfaltet. Reife rote und schwarze Früchte wie Cassis und Himbeere prägen den Eindruck, ergänzt durch typische Syrah-Aromen. Würzige Nuancen von Pfeffer und Lakritze verleihen ihm Charakter, während ein verführerischer Hauch von Vanille das Bouquet sanft abrundet.

Mund:
Am Gaumen zeigt sich «Confidentiel» vollmundig, samtig und mit einem fruchtigen, ausdrucksstarken Auftakt, der von Himbeernoten im Abgang begleitet wird. Die Cuvée wirkt harmonisch und elegant aufgebaut, mit runden, gut ausbalancierten Strukturen und feinkörnigen, bereits schön integrierten Tanninen, die dem Wein Dichte und Schmelz verleihen.

Der erhöhte Syrah-Anteil bringt zusätzliche Würze und eine dezente Rauchnote ein, während die Frucht weiterhin klar und präsent bleibt. Trotz seiner Intensität bewahrt der Wein eine lebhaft Frische und entwickelt sich zu einem mediterran geprägten, würzig-anganhaltenden Finale.

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch mit oder ohne Sauce (côte de boeuf), zu Wild (gibier) oder einem magret de canard, zu Käse, aber auch zu diversen Süssspeisen in Kombination mit Schokolade.

Ausschanktemperatur: 17 – 18° C / Wein unbedingt karaffieren!