

Trousse Chemise / Domaine Piétri Géraud

Herkunft:	Collioure / AOP Collioure (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	90% Mourvèdre, 10% Grenache noir (15- und 100-jährige Rebstocke!)
Ertrag:	15 hl/ha
Produktion:	Kleine limitierte Auflage von nur 1'500 Flaschen pro Jahr.
Ausbau:	24 Monate in französischen Eichenfässern.
Lagerfähigkeit:	9 – 11 Jahre
Alkohol:	13,5% vol.
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:
Tiefes Rubinrot.

Nase:
In der Nase präsentiert sich der Wein ausdrucksstark und vielschichtig, mit Aromen reifer schwarzer Kirschen und gekochter Früchte. Dazu gesellen sich feine Gewürznoten, Vanille und Nuancen von Thymian. Ergänzt wird das Bouquet von Anklängen an Zitronenthymian und alkoholisch wirkender, eingekochter Kirsche. Insgesamt sehr komplex und intensiv.

Mund:
Am Gaumen zeigt sich der Wein kraftvoll, vollmundig und zugleich geschmeidig mit viel Fülle. Dunkle Fruchtaromen, insbesondere schwarze Kirsche, verbinden sich harmonisch mit Vanille, süßer Lakritze sowie Noten von Karamell und getrockneten Früchten, darunter auch Anklänge von Kokosnuss. Der Auftakt ist reich und intensiv, getragen von einer schönen aromatischen Dichte. Die Tannine sind samtig und verleihen dem Wein eine elegante Struktur. Der Abgang ist lang, intensiv und geschmeidig, mit viel Schmelz und Tiefe – ein charaktervoller Collioure, in dem Frucht, Würze und fein integrierter Holzausbau perfekt zusammenspielen.

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch aller Art, Grilladen, Wild und Schmorgerichten aber auch zu Pasta und vegetarischen Gerichten.

Ausschanktemperatur: 16 - 18° C