LE MOISSONNIER

VINS ET SPIRITUEUX

Wir präsentieren mit großem Vergnügen:

LA CARISSA 2022

Domaine des Chênes

AOP Côtes du Roussillon Villages-Tautavel
40% Grenache noir, 40% Syrah,
10% Carignan, 10% Mourvèdre

Rotes Spitzentreffen

Was passiert, wenn sich vier Rotweintrauben, die alle von alten Reben stammen, aber auf unterschiedlichsten Böden gedeihen, gemeinsam in einem Fass treffen? Aufruhr? Revolution? Keineswegs. Stattdessen entsteht unter der fachkundigen Behandlung von Alain Razungles diese Cuvée der Spitzenklasse. Sie überzeugt mit ihrer sehr reifen Nase von schwarzen Früchten, mit Gewürz- und Lakritznoten und einem vollen, fast schon fetten Mundgefühl.

Gleichzeitig behält der Wein aber auch eine überraschende Frische, und das liegt an dem ganz speziellen Terroir, in dem die Grenache Noir gedeiht. Auf einem Hochplateau, umgeben von Eichen und Sträuchern, entfaltet sie ihre aromatische Feinheit in Perfektion. Das ist genau der Wein, den Sie für Ihren geschmorten Rinderbraten, wie auch für Wildgerichte mit Pilzen oder eine würzige Käseplatte gesucht haben. Die Revolution hingegen muss da einfach noch ein bisschen warten. Tröstlich, denn dieser Tropfen wird auch in 10 Jahren noch bestens… …genossen.

ANBAUMETHODE: BIO, TRINKTEMPERATUR: 16°C
GEÖFFNET HALTBAR: 2 TAGE, IN KARAFFE SERVIEREN: JA
ALKOHOLGEHALT: 15%, LAGERFÄHIGKEIT: 2036



WIR SCHNÜFFELN NACH WEIN
WIE DAS SCHWEIN NACH TRÜFFELN





LE MOISSONNIER

Alles ausgetrunken?
Hier gibt es Nachschub:
www.lemoissonnier.de/wein/