

## CUVÉE BISCONTE L'ESPARROU

SKU: 11475



<b>Hinweis auf Allergene</b>	enthält Sulfite
<b>Land</b>	Frankreich
<b>Region</b>	Roussillon
<b>Herkunft</b>	Côtes du Roussillon AC
<b>Weingut</b>	Château L'Esparrou
<b>Rebsorte</b>	35% Syrah, 35% Grenache, 30% Carignan (Vieilles Vignes)
<b>Beschreibung</b>	Leuchtendes Granatrot in der Robe. Opulente Nase von dunklen Beeren, Gewürzen und Waldboden. Kraftvoll und warm am Gaumen mit eleganten Tanninen.
<b>Weinbereitung</b>	Handlese. Traditionelle Weinbereitung. 12 Monate Lagerung im Holzfass
<b>Boden</b>	Ton-Kalk-Sandboden
<b>Restzucker</b>	3,40 g/l
<b>Säure</b>	3,50 g/l
<b>Alkohol</b>	13,40 %Vol
<b>Empfehlung</b>	Zu Wild und Lammkeule. Zu Desserts mit roten Früchten
<b>Trinktemperatur</b>	16 °C bis 18 °C
<b>Trinkreife</b>	Jetzt, 3 bis 5 Jahre lagerfähig



## Langtext

Kaum verändert – Château l'Esparrou Ein Mann, der Herr K. lange nicht gesehen hatte, begrüßte ihn mit den Worten: "Sie haben sich gar nicht verändert." "Oh!" sagte Herr K. und erleichte. (B. Brecht). Für die Freunde kraftvoller, warmer Rotweine aus dem Roussillon ist unser Domaine de Bisconte natürlich ein alter Bekannter. Aus namensrechtlichen Gründen musste die Familie Bonfils den Wein ab Jahrgang 2014 allerdings mit dem neuen Etikett Château l'Esparrou Cuvée Bisconte versehen. Dahinter aber verbirgt sich in bewährter Qualität der beliebte Rote mit seiner opulenten Nase von dunklen Beeren, Gewürzen und Waldboden und dem gewohnt kraftvollen Auftritt am Gaumen. Sein leuchtendes Granatrot wird auch garantiert nicht erleichen, wenn sie feststellen, dass er sich kaum verändert hat.