

## ENTDECKUNG DER LANGSAMKEIT

SKU: 11632



<b>Hinweis auf Allergene</b>	enthält Sulfite
<b>Land</b>	Frankreich Languedoc
<b>Herkunft</b>	Languedoc-Roussillon, Corbières
<b>Weingut</b>	Château Montfin
<b>Rebsorte</b>	Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan
<b>Zucker</b>	0,0 – 0,1 g/l
<b>Säure</b>	3,30 g/l
<b>Alkohol</b>	14,50 %Vol
<b>Trinktemperatur</b>	14°C bis 17 °C
<b>Empfehlung</b>	deftige Speisen, rotem Fleisch und Käse.



## Langtext

Granatrot kräftig in der Farbe strahlt der Entdeckung der Langsamkeit Wein im Glas. Der Name des Weins ist von Anfang bis Ende Programm. Die ausgewählten Rebstöcke hatten bis zu 80 Jahre Zeit zu reifen, bevor sie für diesen Rotwein infrage kommen. Die Lese von Hand ist traditionsgetreu und findet ebenso ruhig statt wie die weitere Verarbeitung.

Dieser entschleunigte Prozess macht sich auch beim Genuss bemerkbar. Sowohl Bouquet als auch Gaumen benötigen Zeit sich zu entfalten. Die Belohnung ist ein ausgesprochen tolles Geschmackserlebnis. Wenn sich im Bouquet Aromen von Brombeere, Kirsche und Pflaume mit dem Duft feinsten dunkler Schokoladen kombinieren, kann zum Genuss übergegangen werden. Am Gaumen strahlen komplexe und finessenreiche Tannine mit jedem Tropfen ein wenig samtiger und laden zu einem genussvollen Moment voller Ruhe und Entschleunigung ein.

Der Nachhall von unglaublicher Länge rundet den wunderbaren Rotwein ausgewogen ab.

Geschmacklich passt die Cuvée aus Syrah, Mouvèdre, Grenache sowie Carignan ausgezeichnet zu kräftigen Speisen vom Rind oder Lamm. Die Entdeckung der Langsamkeit eignet sich dabei ebenso gut, um gute Freunde an einem ruhigen Abend zu verwöhnen und in den Genuss dieses tollen Rotweines zu bringen