

Montpezat, „Le Prestige“, rouge

Region	Languedoc
Erzeuger	Château de Montpezat - Côteaux du Languedoc
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Cabernet Sauvignon, Syrah
Bestell-Nr.	306304

Tiefstes Purpurrot, ja fast schwarze Farbe mit einem kardinalsroten Rand, in der Nase unverkennbar die betörende mediterrane Aromatik des französischen Südens, eingebettet in eine allerdings rare Eleganz und Finesse, wie sie großen Bordelaiser Gewächsen zu eigen ist. Die explosiv dem Glase entsteigende betörende Cassisfrucht fasziniert von der ersten Duftempfindung an, so dass man am liebsten eintauchen möchte in das komplexe, beerendominierte Aromenspektrum (dazu feinste Tabakanklänge, reife Kirschen und subtile Gewürznoten), welches delikat den Gaumen reizt. Dieser unfiltrierte und ungeschönte Wein ist sehr dicht, tief, von erstklassiger Struktur, wunderbar ausbalanciert, durch die Zurücknahme des Holzes jedoch frischer und finessenreicher denn je zuvor und seine dunkelwürzigen Fruchtspuren verlieren sich in einem Meer cremiger, aber präsenter Tannine. Versehen mit einem sehr langen, fruchtbetonten Nachhall und einem großen Reifepotential sind die kernigen Gerbstoffe der Cabernet-Trauben zwar noch deutlich vernehmbar, aber sie besitzen die seltene Qualität, lange und dicht auf der Zunge nachzuklingen, ohne trocken oder dominant zu erscheinen, da sie meisterhaft von süßlichen Fruchtaromen umhüllt werden, so dass sie zugänglich, kühl, fast seiden wirken. Der „Le Pin des Languedoc“ demonstriert handwerkliche Kunst für anspruchsvolle Genießer, hier triumphieren reife Trauben aus niedrigen Erträgen von sehr gepflegten Rebstöcken und der unverkennbare Terroireinfluss: Ein Sinnenzauber für anspruchsvolle Genießer, der nach weit mehr schmeckt, als er



Trinkempfehlung: Zu genießen ab Ende 2006, Höhepunkt 2007 bis mindestens 2012.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	

