



2021 Cuvée Prestige

Domaine La Soumade

Rasteau AOC

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Harmonischer Auftakt. In der Nase Aromen von roten Waldbeeren und dunklen Steinfrüchten, begleitet von würzigen Noten nach Pfeffer und Lakritze sowie floralen Anklängen dunkler Blüten. Der Wein wirkt bemerkenswert frisch und zugleich sehr zugänglich. Am Gaumen weich und seidig, mit viel Frische und klarer, fruchtbetonter Struktur. Feinkörnige, hervorragend eingebundene Tannine tragen eine intensive schwarze Frucht, unterlegt von dezenten mineralischen Nuancen. Die Cuvée Prestige endet kraftvoll und überzeugt mit einem fruchtig-erdigen Finale. (pt)



Typ: Rotwein



Land: Frankreich



Region: Côtes du Rhône



Genussreife: Jetzt - 2033



Alkoholgehalt: 14.5% Vol.



Trinktemperatur: 16°C - 18°C



Traubensorten: 70%

Grenache, 20% Syrah, 10%
Mourvèdre



Allergene: Enthält Sulfite



Vino Vario: 18