

Domaine du Clos de Sixte 2021



| | |
|------------------|---|
| Produzent | Alain Jaume & Fils |
| Land/Gebiet | Frankreich/Rhône |
| Appellation | Lirac AOC |
| Produkt | Rotweine |
| Traubensorte(n) | Grenache Noir (50%), Syrah (35%), Mourvèdre (15%) |
| Anbau | Bio zertifiziert |
| Ausbau | 12 Monate in französischen Barriques ausgebaut |
| Alkoholvolumen | 15.0% |
| Restzucker | 2.8 g/l |
| Allergenhinweise | Enthält Sulfite |
| Vegan | Ja |
| Trinktemperatur | 17 bis 19 Grad |
| Optimaler Genuss | jetzt bis 2031 |
| Inhalt/Gebinde | 75 cl / 6er Kt |
| Preis CHF | 19.50 |

Allein schon der Name klingt wie Musik in den Ohren. Aus dieser Weinbauregion im südlichen Teil der Côtes-du-Rhône kommen Weine, die vor Energie strotzen. Kein Wunder, denn bei den kargen Anbaubedingungen setzt sich nur noch das Beste durch.

Im vielfältigen Bouquet zeigt sich eine Note von schwarzen Früchten, gepaart mit einem floralen Touch, einer orientalischen Würze und einem Hauch Vanille. Im vollmundigen Gaumen erinnert er an Cassis und Lakritze, mit einer Reintönigkeit und Harmonie par excellence.