



Château Unang

2015 Ventoux AOC

867

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Im Jahr 867 erhielt der Bischof von Venasque vom König der Provence das Château Unang, daher dieser Weinname. Für den 867 werden nur die ältesten Syrah-Reben verwendet. Der Ertrag ist sehr tief, die Trauben sind konzentriert, sie erreichen in einem optimalen Jahr eine traumhafte Reife. James King lässt den 867 zusätzlich einige Jahre auf dem Weingut reifen, bevor er in den Verkauf gelangt. Aber jetzt ist er da! Pier Tognini: Sattes, dunkles Rubinrot. In der Nase ein Feuerwerk an Aromen: schwarzer Pfeffer und Gewürznelken, gepaart mit Amarenakirschen. Schön unterlegt von roten Pflaumen, Dörrobst und Gewürznelken mit einem Hauch Tabak und Zedernholz. Am Gaumen kräftig, sehr elegant und komplex mit viel Druck und kernigen Tanninen. Wieder schwarzer Pfeffer und reife Pflaumen mit leicht floraler Note. Das ganze Bündel wird von einer gut eingebauten Säure getragen. Langanhaltender Abgang mit leicht erdiger Mineralität. Ein Syrah mit dezent mediterranem Einschlag.

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Provence

 **Genussreife:** Jetzt - 2035

 **Alkoholgehalt:** 14.5% Vol.

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** 99% Syrah, 1% Roussanne

 **Vino Vario:** 18+