










## Clos Cibonne

2018 Côtes de Provence Cru Classé AOP  
Château Cibon Rouge Cuvée Jacqueline  
75cl (6er-Karton)

CHF 62.00

### Degustationsnotiz

Marcio Hamann: Nicht nur in der Farbe, sondern auch im Duft um einiges heller als die kräftige «Cuvée Prestige Olivier». Wundervolle Aromen von Cassis, Johannisbeergelée, frischen Zwetschgen, Kräutern und weissem Pfeffer. Dabei sind die einzelnen Komponenten ganz fein ineinander verwoben, was für eine Noblesse! Fliesst würzig und straff über den Gaumen, auch die Tannine sind deutlich feinkörniger und geschliffener. In puncto Struktur erinnert diese finessenreiche Top-Cuvée an einen kräftigen Pinot Noir aus dem südlichen Burgund und schmeckt herrlich nach Sauerkirschen, Cassis, Veilchen, Pfeffer und getrockneten Kräutern. Die Säure wirkt wunderbar belebend und sorgt für einen grossartigen Trinkfluss. Endet sehr lang, würzig und mit animierender Sauerkirschnote. Wie alle Weine von Clos Cibonne besticht auch diese Top-Cuvée mit unglaublich viel Charakter, Eleganz und Frische – ein grossartiger Weinwert! Tibouren: 60-jährige Reben

-  **Typ:** Rotwein
-  **Land:** Frankreich
-  **Region:** Provence
-  **Genussreife:** Jetzt - 2035
-  **Alkoholgehalt:** 14% Vol.
-  **Traubensorten:** Tibouren, Syrah
-  **Vino Vario:** 19