



Art.-Nr.: 20421

## DOMAINE LAFAGE CUVÉE NICOLAS MAGNUM

<b>REBSORTEN</b>	Grenache Noir
<b>HERKUNFT</b>	Frankreich
<b>ANBAUREGION</b>	Languedoc-Roussillon
<b>GESCHMACKSRICHTUNG</b>	trocken
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Indication Géographique Protégée (IGP)
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	1,500 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	15,0 % Vol.
<b>RESTSÜßE</b>	2,8 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	4,7 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	16-18
<b>AUSBAU</b>	Grenache Noir

### BODEN

Mediterran, milde Winter, ausreichend Niederschläge

### BESCHREIBUNG

Rubinrote Farbe, in der Nase sehr aromatisch, viel Beerenfrüchte Johannisbeere, Himbeere, Brombeere. Kräftig im Geschmack, weich, rund und konzentriert. Auch hier intensive Beerenaromen mit angenehmem Abgang. Ebenfalls in der Magnumflasche (0,75 l), Doppelmagnum (3,0l) und 5,0l-Flasche erhältlich. Passt sehr gut zu vielen Gerichten mit Fleisch wie zB: kurzgebratenem Filet vom Kalb oder Rind, Rindsgulasch, Lammbraten aber auch zu Entenbrust, oder einfach Kartoffelgratin. Ebenfalls in der 5l Flasche erhältlich. 2015er: Gold Medaille, CGA Paris 2017 2015er: 92 Pkt. RobertParker#224, April 2016 2014er: 90-92 Pkt. RobertParker #218 Apr 2015 2013er: 90 Pkt RobertParker #215, Oct 2014 2012er: 93 Pkt. RobertParker #212, Apr 2014