

3. ZOOM Online-Weinabend am 6. November 2020, 18:30 Uhr zs. mit Dana & Thomas Klement vom Gasthof Klement, organisiert und moderiert von Thomas Hiemer

Alois Zollner präsentiert 4 Französische Weinspezialitäten aus seinem IWT&S-Portfolio

Wein-Kurzporträts zum Menü "Vive la France":

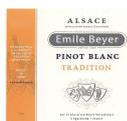
1) Pinot Blanc Tradition 2014

Domaine Emile Beyer, Eguisheim, Elsass

Rebsorte: 100% Pinot Blanc (Weißburgunder)

Der Wein liegt hell-golden im Glas. In der Nase ausgeprägte intensive Fruchtaromen. Ein kräftiger und dichter, aber geradliniger Pinot Blanc. Saftig und süffig mit etwas Zitruszesten und einem langem Abgang. Ein toller Essensbegleiter.

Link zum Weingut: <https://www.emile-beyer.fr/>



Verkaufspreis: 8,90 €/Fl. inkl. 16% MwSt.

Bestell-Anzahl: _____

2) Bordeaux Blanc 2019

Château Le Grand Verdus, Entre Deux Mers, Bordeaux

Rebsorten: Cuvée aus 70% Sauvignon Blanc & 30% Sémillon

Diese Weißweincuvée ist strahlend klar und verlockend aromatisch. Sie verführt mit herrlichen Anklängen von Blütenduft, Pfirsich und seiner frischen mineralischen Komponente. Über die Lippen kommt er frisch, fruchtig und rassig mit guter Ausgewogenheit und ordentlicher Länge.

Link zum Weingut: <http://www.chateaugrandverdus.com/en/accueil.html>



Verkaufspreis: 9,50 €/Fl. inkl. 16% MwSt.

Bestell-Anzahl: _____

3) Côtes-Du-Rhône Rouge 2019

Château de Saint Cosme, Gigondas, Südfrankreich

Rebsorte: 100% Syrah

Dichtes Purpur mit violetten Reflexen. Brombeere, Räucherspeck, Kohle, Heidelbeere, Holunder, Anklänge von Nougat, Pfeffer und auch Trüffel. Der großartig strukturierte Wein legt eine kolossale Frucht an den Tag, seine hohe Konzentration wird von einer extrem zarten Frische gezügelt. Am Gaumen ist der Wein saftig, frisch, elegant. Gut eingebundene Tannine sorgen für ein rundes Mundgefühl. Ein feiner Säurebogen sorgt für die nötige Frische. Reife Kirschfrucht zeigt sich im Mundraum. Lang haltendes Finale mit Kräuternuancen. Dieser Côtes du Rhône 2019 ist der beste seit 2010!

Link zum Weingut: https://www.saintcosme.com/vin_de.php



Verkaufspreis: 10,75 €/Fl. inkl. 16% MwSt.

Bestell-Anzahl: _____

4) Château Larose-Trintaudon, Cru Bourgeois 2009

Château Larose-Trintaudon, Haut-Médoc, Bordeaux

Rebsorten: Cuvée aus 60% Cabernet Sauvignon & 40% Merlot

Tiefes Rubinrot, sehr dicht. In der Nase Mokka, schwarze Schokolade und Schwarzkirsche, verwoben mit süßen Gewürzen und etwas Zimt. Knackige, frische schwarze Früchte und Waldbeeren am Gaumen, mit sehr gut kontrollierter Kraft. Die Tanninstruktur ist schon sehr gut eingebunden und wirkt schmeichlerisch, zart und sehr lang. 12 monatiger Fassausbau!

Link zum Weingut: <http://www.chateau-larose-trintaudon.fr/en/>



Verkaufspreis: 22,90 €/Fl. inkl. 16% MwSt.

Bestell-Anzahl: _____