

Wine Advocate October, 2016 Issue 227



2015, Domaine du Clos de Sixte Lirac 91 – 93 /100

Boden:

Die Weinberge der Appellation Lirac liegen auf der anderen Seite der Rhône gegenüber Châteauneuf-du-Pape. Die Böden mit einer großen Präsenz der runden Kieselsteine genannt "galets" sind auf beiden Seiten fast gleich.

Rebsorten:

50 % Grenache Noir, 35 % Syrah, 15 % Mourvèdre Ausbau:

Nach dem Abbeeren traditionelle Maischegärung in Edelstahltanks bei 30° C mit Umpumpen während 15 Tagen. Weiterer Ausbau in Betontanks und Fässern aus französischer Eiche.

Verkostung:

Sehr intensive Farbe wie Tinte. In der Nase Duft von wilden Kirschen und Waldheidelbeeren. Mundfüllend mit Aromen von Cassis-Likör und Gewürzen, flankiert von reifen, harmonischen Gerbstoffen. Dieser fleischige Rotwein endet mit großer Eleganz und Performance und zeigt dabei komplexe Nuancen von Likör und Vanille.

Empfehlungen:

Bei 17° C jetzt und bis 2022 genießen.

Analyse:

Alkoholgehalt: 15,0 % Vol.

Bewertung Robert Parker 90 Punkte

