bona aestimare
Weingenuss für Leib & Seele

Prestige - Languedoc AOP - St. Georges d'Orques - Bio

Prestige - St. Georges d'Orques - Bio
Languedoc AOP - Saint Georges d'Orques

Art-Nr.: 12838
Jahr: 2022
Grösse: 75 cl
Alkoholgehalt: 14
Traubensorten: Syrah, Mourvèdre
Appellation: Languedoc AOP - Saint Georges d'Orques
Bewertung: 18.5/20 BAP
Serviervorschlag: Vorher öffnen - dekantieren
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Anbau: Biologisch zertifiziert
Ausbau: Barrique
Glasempfehlung: Rotwein gross

24.90 CHF

Die Domaine Guizard ist eines der ältesten Weingüter Frankreichs im gleichen Familienbesitz.

Die Familie Guizard baut in Lavérune bei Montpellier Weine im Einklang mit der Natur an. Alle Weine der neueren Jahrgänge sind biologisch zertifiziert.

In den kleinen Weinbergen werden die weissen Rebsorten Chardonnay, Vermentino und Roussanne angebaut. Bei den roten Sorten Syrah, Grenache, Mourvèdre und Cinsault.

Der Winzer und Kellermeister Damien Babel keltert daraus wunderbare Alltagsweine und Trouvaillen, welche nur in den besten Jahren gemacht werden. Appellationen der verschiedenen Weine sind: Languedoc, Grés de Montpellier, Saint-Georges-d'Orques.

Die Trauben stammen aus Rebbergen mit Kies und lehmigen Untergrund und werden in bester Reife gelesen. Der Prestige ist eine Assemblage aus 80% Syrah und 20% Mourvèdre. Syrah und Mourvèdre werden während 12 Monaten separat in neuen Barriques ausgebaut. Nach der Assemblage reift der Wein noch einmal 10 Monate im Tank vor der Abfüllung.

Der Jahrgang 2022 bringt 14° und ist mit einem hochwertigen Korken verschlossen. Der naturnah angebaute Wein in Kleinproduktion ist biologisch zertifiziert.

© 2026 Bona aestimare AG | Zollhausweg 6
8524 Uesslingen TG | +41 79 865 22 02 | info@bona-aestimare.ch

Der junge Wein braucht Luft. Mit der Zeit öffnet er sich und entfaltet ein intensives Bouquet. Da sind Aromen von reifen Brombeeren, Pflaumen, Vanille, Kakao, Schokolade, ein Hauch Kräuter, rote Johannisbeeren, Himbeeren, viel Cassis. Da sind warme opulente Noten mit süsslichen Gewürzen und Kardamon in der Nase.

Dieser hochklassige Qualitätswein zeigt auch nach drei Tagen ohne Vakuum bei Zimmertemeratur keine Oxidation. Im Gegenteil. Am dritten Tag offenbart er sich voll offen, opulent und elegant. Das zeigt das grosse Reifepotenzial, das der Prestige 2022 hat.

Im Gaumen präsentiert sich ein hochklassiger Rotwein mit viel Fülle, Stoff, Extrakt und Würze. Die feinkörnigen Tannine und das Holz sind zwar gut integriert dürfen aber sehr gerne noch gut weiter reifen.

18.5/20 BAP - erst am Anfang der Trinkreife mit viel Potenzial bis 2032

© 2026 Bona aestimare AG | Zollhausweg 6
8524 Uesslingen TG | +41 79 865 22 02 | info@bona-aestimare.ch