

Marselan NOS PARCELLES Côtes de Thongue IGP

Die Rebsorte Marselan ist eine Neuzüchtung aus den Sorten Cabernet Sauvignon und Grenache Noir. Ihre Widerstandsfähigkeit gegen diverse Pilzkrankheiten prädestiniert sie geradezu für den Einsatz im Bioweinbau. Stilistisch verbindet sie die feine Eleganz von Grenache Noir mit dem festen Körper des Cabernet Sauvignon. In der Nase Holunder und Gewürze, am Gaumen saftige Frucht von Heidelbeeren und ein Hauch schwarze Olive. Ein spannender Mix.

Erzeuger:	Domaine Bassac
Anbaugebiet:	Côtes de Thongue
Rebsorte:	Marselan
Jahrgang:	2018
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 2-3 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Landwein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Wildragout, Hirschsteak mit Preiselbeerjus
Artikel-Nr.	15636
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	22
Gesamtsäure (g/l)	4,3
Restzucker (g/l)	1,1
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	47
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,8
Weinstil	ausgewogen

