

Mourvèdre ARMAND St. Guilhem IGP

Der spät reifenden Rebsorte Mourvèdre standen wir bei der Übernahme der Weinberge skeptisch gegenüber. Doch alljährlich waren wir nach der Lese überrascht, welche guten und interessanten Qualitäten diese oft sperrige Sorte bei uns erbrachte. In einem extra angeschafften 500l-Barrique reift knapp die Hälfte, der größere Teil liegt, die Frucht bewahrend, im Stahl. Kleine Mengen Syrah und Merlot ergänzen den Mourvèdre und sorgen für zusätzliche Spannung, der bleibt aber die dominierende Rebsorte. Würzig, deftig, charaktervoll und innerhalb der Mas-des-Quernes-Weine eine ganz eigenständige Weinpersönlichkeit.

| | |
|--------------|------------------------------------|
| Erzeuger: | Mas des Quernes |
| Anbaugebiet: | St. Guilhem le Désert |
| Rebsorte: | Mourvèdre, Syrah, Merlot |
| Jahrgang: | 2018 |
| Temperatur: | 16-18°C |
| Lagerzeit: | jetzt + 2-3 Jahre |
| Weinart: | Rotwein |
| Land: | Frankreich |
| Qualität: | Landwein |
| Geschmack: | trocken |
| Passt zu: | Hirschragout, gefüllten Auberginen |
| Artikel-Nr. | 15646 |
| Volumen | 0,75l |

Weinanalyse

| | |
|--------------------------------|-----------|
| kontrolliert durch | FR-BIO-01 |
| Anbauverband | Sudvinbio |
| Schweflige Säure frei (mg/l) | 34 |
| Gesamtsäure (g/l) | 4,1 |
| Restzucker (g/l) | 2,2 |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 90 |
| Vorhandener Alkohol (Vol%) | 14,1 |
| Weinstil | Barrique |

