

VILLA ROMAINE Terrasses du Larzac AOC Magnum Holzke

2017 war ein sehr kontrastreicher Jahrgang auf Mas des Quernes: Einerseits waren wir nach einem regenreichen Frühjahr wie so viele Kollegen von Spätfrost gebeutelt, gut 25% des Ertrags gingen verloren. Andererseits war der restliche Jahresverlauf durchweg trocken und warm, die Trauben konnten sehr gut ausreifen. In der Nase Veilchen, Süßholz, Brasiltabak und reife Heidelbeeren, am Gaumen viel Kräuterfrische von Minze und Wacholder, im Abgang dunkle Schokolade und Pumpernickel. Frische, ja eine gewisse Kühle, zeichnet den Jahrgang dann trotz aller Reife und Opulenz aus. Das mag widersprüchlich klingen, aber es passt auch zu diesem sehr wechselhaften Winzerjahr. Jahrgang 2017 ist in der normalen Flasche schon vergriffen und nur noch als Magnum lieferbar.

JG 2017 Silber Mundus Vini BioFach 2020

Erzeuger:	Mas des Quernes
Anbaugebiet:	Terrasses du Larzac
Rebsorte:	Carignan, Mourvèdere, Grenache
Jahrgang:	2017
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 7-8 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Geschmorter Lammkeule mit Rosmarin, würzigem Käse
Artikel-Nr.	15647.17Mag
Volumen	1,5l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	21
Gesamtsäure (g/l)	4,5
Restzucker (g/l)	0,9
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	53
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,9
Weinstil	Barrique

