

LA VILLA ROMAINE Terrasses du Larzac AOC

Die 'Grande Cuvée Mas des Quernes' ist eine Konzentration der besten Terroirs. Die Beeren von Carignan, Mourvèdre und Grenache werden bei ihrem vollen organoleptischen Potenzial gepflückt. Die Vinifizierung ist eine Mischung aus dem Ausbau in Edelstahl, Beton und Fässern. Parzellenweiser Ausbau in 225-Liter-Fässern für 12 Monate. Die sorgfältige Assemblage folgt 18 Monate nach der Ernte. Der Jahrgang 2020 gehört zu den frühesten der vergangenen Jahre. Die guten und trockenen Wetterverhältnisse von Juli bis September haben es möglich gemacht, die Trauben zum bestmöglichen Reifegrad der Trauben zu ernten. In der Nase viel dunkle Früchte wie Süßkirschen und Brombeeren. Im Mund sind die Tannine spürbar, aber bereits recht gut eingebunden. Neben den Fruchtnoten finden sich auch etwas Tabak, Sandelholz und dunkle Schokolade wieder. Ein wunderbares Gleichgewicht zwischen Kraft und Frische; Opulenz und Eleganz. Ein toller Ausdruck der Region Terrasses du Larzac mit viel Potenzial.

Erzeuger:	Mas des Quernes
Anbaugebiet:	Terrasses du Larzac
Rebsorte:	Carignan, Mourvèdre, Grenache
Jahrgang:	2020
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 6-7 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Geschmorter Lammkeule mit Rosmarin, würzigem Käse
Artikel-Nr.	15647.20
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-10
Schweflige Säure frei (mg/l)	26
Gesamtsäure (g/l)	4,8
Restzucker (g/l)	1,3
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	97
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14
Weinstil	Barrique

