Weinpass

riegel bioweine

LE QUERNE Terrasses du Larzac AOC Holzkiste

Unser erster selbst gepflanzter Syrah-Weinberg hat 2018 außergewöhnlich gute Trauben geliefert und die Anlage war nun alt genug, um sie als Terrasses du Larzac einstufen zu können. Syrah also im kongenialen Zusammenspiel mit dem geliebten Grenache aus dem Weinberg neben den Bienenstöcken. Und als Bindeglied etwas Cinsault von ganz alten Reben. Ein Hauch Tabak, so edel und fein, man möchte ewig weiterschnüffeln. Das ursprünglich recht dominante Holz hat sich inzwischen gut integriert und macht Platz für animierende Fruchtaromen, Himbeeren, Brombeeren, etwas feiner Rumtopf. Getragen von einer feingliedrigen Struktur, überraschend frisch und richtig elegant.

Erzeuger:	Mas des Quernes
Anbaugebiet:	Terrasses du Larzac
Rebsorte:	Syrah, Cinsault, Grenache
Jahrgang:	2018
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + viele Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Entrecôte, Gänsebraten, Roquefort
Artikel-Nr.	15648.18
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	30
Gesamtsäure (g/l)	5
Restzucker (g/l)	0
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	57
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,9
Weinstil	Barrique

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.