

LE QUERNE Terrasses du Larzac AOC Holzke

Ein erster von uns gepflanzter Syrah-Weinberg hat 2018 erstmals außergewöhnlich gute Trauben geliefert und die Anlage war 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: | 18°C |
| Lagerzeit: | jetzt + viele Jahre |
| Weinart: | Rotwein |
| Land: | Frankreich |
| Qualität: | Qualitätswein |
| Geschmack: | trocken |
| Passt zu: | |
| Artikel-Nr. | 15648.18 |
| Volumen | 0,75l |

Weinanalyse

| | |
|--------------------------------|-----------|
| kontrolliert durch | FR-BIO-01 |
| Anbauverband | Sudvinbio |
| 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 |

