Weinpass

LE QUERNE Terrasses du Larzac AOC Holzkiste

Der Jahrgang 2020 war im Languedoc einer der frühreifsten der letzten Jahre. Trotz der frühen Reife fiel der Sommer zum Glück nicht so trocken aus wie 2019. Auch ausreichend Niederschlag im Frühjahr sorgte für gut gefüllte Wasserdepots in den Böden und einen insgesamt ausgewogenen Jahrgang. Der LE QUERNE ist ein gutes Beispiel für die Balance. Man spürt die Fülle und Kraft, dennoch hat der Wein eine erstaunliche Frische, ist geradezu von einer überraschenden Zartheit. In der Nase viel heller Tabak, Süßholz und reife Zwetschgen. Im Mund dann weiße Schokolade und Malzbonbon, im Auftakt viel Extraktsüße, reife Kirschen und Pflaumen. Im zweiten Drittel prägen eine erstaunliche Säurestruktur, viel mineralischer Grip, kühle mentholische Noten und angenehme Würze die Parade-Cuvée von Mas des Quernes. Ein Wein, der bei aller Vielschichtigkeit und ungeachtet seines großen Potenzials schon jetzt viel Freude bereitet

Erzeuger:	Mas des Quernes
Anbaugebiet:	Terrasses du Larzac
Rebsorte:	Syrah, Grenache, Mourvèdre
Jahrgang:	2020
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + viele Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	
Artikel-Nr.	15648.20
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	FR-BIO-10
Schweflige Säure frei (mg/l)	18
Gesamtsäure (g/l)	4,5
Restzucker (g/l)	1,1
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	98
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,5
Weinstil	Barrique

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