

## Rasteau AOP VIEILLES VIGNES

Vom vielen Regen im Frühjahr konnten die alten Rebstöcke im wieder sehr trockenen Sommer in 2020 mehr profitieren als die jungen Rebstöcke. Die Grenache-Reben sind 80 Jahre, Syrah und Mourvèdre 40 Jahre alt. Es entwickelte sich ein außergewöhnlicher Rasteau auf beeindruckendem Niveau. In der Nase neben leicht laktischen Noten viel Schwarzkirsche, Süßholz und Zedernholz. Am Gaumen satte Frucht, viel Spannung, die Tannine rund und bereits sehr fein. Ein Wein, der lange am Gaumen und im Gedächtnis bleibt und uns noch lange viel Freude bereiten wird.

Erzeuger:	Maison Tardieu-Laurent
Anbaugebiet:	Côtes-du-Rhône
Rebsorte:	Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre
Jahrgang:	2020
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 5-7 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Geschmortem Wildhasen, Rehkeule
Artikel-Nr.	15944.20
Volumen	0,75l

### Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	22
Gesamtsäure (g/l)	4,6
Restzucker (g/l)	0,6
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	80
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,9
Weinstil	Barrique

