

## Clos Chante l'Alouette St.-Emilion AOC

Je nach Jahrgang ergänzen mal mehr, mal weniger Cabernet-Franc-Trauben den hohen Merlotanteil dieses typischen, im besten Sinne klassischen Saint-Émilion der Familie Ouzoulias. Intensive Nase nach dunklen Früchten, insbesondere Sauerkirschen und Heidelbeeren. Am Gaumen viel Fruchtsüße, angenehm cremig und sehr saftig. Schon in der Jugend zugängliche Tannine. Aber vor allem die Frische, die der Wein auch in warmen Jahren hat, ist ganz besonders bemerkenswert.

|              |                               |
|--------------|-------------------------------|
| Erzeuger:    | Vignobles Ouzoulias           |
| Anbaugebiet: | St. Emilion                   |
| Rebsorte:    | Merlot, Cabernet              |
| Jahrgang:    | 2016                          |
| Temperatur:  | 18 °C                         |
| Lagerzeit:   | jetzt + viele Jahre           |
| Weinart:     | Rotwein                       |
| Land:        | Frankreich                    |
| Qualität:    | Qualitätswein                 |
| Geschmack:   | trocken                       |
| Vegan:       | ja                            |
| Passt zu:    | Steinpilzomelette, Schokolade |
| Artikel-Nr.  | 16520                         |
| Volumen      | 0,75l                         |

### Weinanalyse

|                                |                  |
|--------------------------------|------------------|
| kontrolliert durch             | FR-BIO-01        |
| Anbauverband                   | Nature & Progrès |
| Schweflige Säure frei (mg/l)   | 30               |
| Gesamtsäure (g/l)              | 4,7              |
| Restzucker (g/l)               | 0                |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 63               |
| Vorhandener Alkohol (Vol%)     | 13,8             |
| Weinstil                       | Barrique         |

