

VIEILLES VIGNES Saint Nicolas de Bourgueil AOP

Cuvée aus den ältesten Parzellen des seit 180 Jahren im Familienbesitz befindlichen Clos des Quarterons, im Durchschnitt über 55 Jahre alt. Rund 18 Monate in den hier Demi-Muids genannten 500l fassenden Holzfässern ausgebaut. Braucht etwas Belüftung, dann kommen charakteristische Aromen von Sauerkirsche, Veilchen, Holunderstrauch und ein Hauch Paprika durch. Prägende Säure, ein Tick animalisch, Fruchtsüße, erdig und mit erstaunlich weichen, ja samtigen Gerbstoffen. Leicht gekühlt DER anspruchsvolle Sommerrotwein.

JG 2018 91/100 Punkte Parker, Médaille d'Or Prix Plaisir Bettane & Desseauve 2021; JG 2019 92/100 Vinous by Antonio Galloni

Erzeuger:	Le Clos des Quarterons
Anbaugebiet:	St. Nicolas de Bourgueil
Rebsorte:	Cabernet Franc
Jahrgang:	2021
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 7-8 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Coq au vin, mit Speck überbackener Spargel
Artikel-Nr.	18425
Volumen	0,75l



Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	0
Gesamtsäure (g/l)	5,1
Restzucker (g/l)	0,2
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	23
Vorhandener Alkohol (Vol%)	11,9
Weinstil	ausgewogen