

## LA FERME DES FONTAINES Saint Nicolas de Bourgueil AOP

Die Trauben werden am Stock selektioniert und von Hand gelesen. Danach mazerieren sie für zwei Wochen in Edelstahl tanks und reifen dann für zwölf Monate in Zementfässern. Der Wein wird unfiltriert und ohne Zugabe von Schwefel abgefüllt. Die komplexe Nase ist fein und zart, dabei doch mit viel Tiefe. Schwarze Johannisbeere und Brombeere mit einem Hauch ätherischer Öle. Am Gaumen seidige Tannine, zur Frucht gesellt sich eine schöne Pfefferwürze. Der Wein ist als Vin Méthode Nature (Naturwein) gemäß dem Verband Syndicat de Défense des Vins Naturel gelabelt. Wie bei allen Weinen von Amirault wird auch hier nach Demeterrichtlinien biodynamisch gearbeitet.

JG 2020 86/100 Vinous by Antonio Galloni, 3,5/5 Sterne - Gut Fair Wine Award 2023

Erzeuger:	Le Clos des Quarterons
Anbaugebiet:	St. Nicolas de Bourgueil
Rebsorte:	Cabernet Franc
Jahrgang:	2022
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 3-4 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Lammkeule mit Kräutern, Linseneintopf
Artikel-Nr.	18428
Volumen	0,75l

### Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	0
Gesamtsäure (g/l)	4,3
Restzucker (g/l)	0
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	6
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,2
Weinstil	ausgewogen

