

Carignan 1515 - 2020 - Bio

Colline de l'Hirondelle · Vin de France · Languedoc, Frankreich



Ein charaktervoller Carignan aus Douzens im Corbière mit Noten von Flieder, Kakao und reifer Beerenfrucht, komplex, konzentriert und ausdrucksstark.

Aromaprofil. Kraftvoller Carignan aus alten Rebstöcken, der den traditionellen Charakter der Rebsorte verkörpert. In der Nase Noten von Tabak, Lorbeerblatt, Flieder und Kakao. Am Gaumen vollmundig und konzentriert mit Aromen schwarzer Beeren, Pflaumen und Kirschen. Voller Spannung und Tiefe.

Herstellung. Spontanvergoren mit Naturhefen aus zwei Weinbergen mit 95 und 65 Jahre alten Reben. 20-tägige Gärung, anschließend 15 Monate Ausbau im Tank und 36 Monate Flaschenreife. Sehr niedriger Gesamtschwefelgehalt.

Herkunft. Douzens, Languedoc, Südfrankreich.

Terroir. Ton-Kalk-Terrassenlagen verleihen den alten Reben Tiefe, Mineralität und Komplexität.

Rebsorte. 100 % Carignan.

Nachhaltigkeit. Biologisch-organischer Weinbau.

Auf einen Blick

JAHRGANG

2020

REBSORTE

Carignan

HERKUNFT

Languedoc, Frankreich

QUALITÄTSSTUFE

Vin de France

ALKOHOLGEHALT

15 % vol.

TRINKTEMPERATUR

19 °C

VERSCHLUSS

Naturkorken

FÜLLMENGE

0,75 l

ANBAU

Biologisch zertifizierter Weinbau

PASST ZU

Cassoulet, Steak, Rehmedaillons

