

Oiseau Rebelle - CRBR - Rouge Doux - 2016

Oiseau Rebelle · Vin de France · Nordkatalonien, Frankreich



Ein phänomenaler Süßwein aus Banyuls sur Mer mit Schwarzkirsche, dunkler Schokolade und Pflaumenimpression, mineralisch unterlegt und samtig lang.

Aromaprofil. Ein intensiver, roter Süßwein mit Noten von reifer Schwarzkirsche, dunkler Schokolade und einem Hauch von Pflaume. Am Gaumen zeigt er reife Tannine, eine ausgeprägte Mineralität und einen süß-würzigen Nachhall, begleitet von einem langen, samtigen Abgang.

Herstellung. Spät von Hand gelesen und entrappt, werden die Trauben mit den Füßen eingemaischt und spontan vergoren. In den ersten zwei Monaten wird der Tresterhut fünfmal täglich untergetaucht, danach alle vier Tage für weitere zwei Monate. Anschließend reift der Wein fünf Monate im Edelstahltank und wird schließlich ohne Zusätze schonend per Schwerkraft abgefüllt.

Terroir. Schiefer- und kalkhaltige Böden, schroff und steinig, mit warmem mediterranem Klima.

Nachhaltigkeit. Biologisch zertifizierter Weinbau.

Ertrag. 4 hl/ha.

Auf einen Blick

JAHRGANG

2016

REBSORTE

Grenache Noir, Grenache Gris

HERKUNFT

Nordkatalonien, Frankreich

QUALITÄTSSTUFE

Vin de France

ALKOHOLGEHALT

14 % vol.

FÜLLMENGE

0,75 l

ANBAU

Biologisch zertifizierter Weinbau

PASST ZU

Foie Gras, Schokoladenfondant, gereifter Manchego

