

WEINBESCHRIEB

Erstellt: Juni 2017
Überarbeitet:
Charakter: Fruchtig, mittelkräftig

Cuvée
LES CLAPAS
Récolte 2015
Coteaux du Languedoc
Appellation d'Origine Protégée

DER JAHRGANG

2015 ist ein kompliziertes Jahr. Es herrscht Wassermangel. Im Mai befinden sich die Grundwasserreserven auf Stand August. Die öffentliche Wassernutzung wird per staatlichem Dekret eingeschränkt. Enorme Hitze bremst die Reifeentwicklung und das Wachstum. Mitte August kommt der Regen. Planungsgeschick und Flexibilität sind entscheidend. Unsere Equipe beweist ihre Erfahrung und Fachkompetenz. Wir ernten gesunde und reife Trauben.

HINWEIS: Die Cuvée Les Clapas besteht aus den klassischen Traubensorten des Languedoc. Seit je sind der Grenache noir und die Syrah im Süden zuhause. Ihre Beliebtheit hatte zur Folge, dass sie zu Weltenbummler wurden. Wir finden sie heute in allen bedeutenden Weingegenden.

TRAUBENSORTEN

50% Grenache noir
50% Syrah

AUSBAU / ABFÜLLUNG

12 Monate in Barriques und Foudres aus französischer und amerikanischer Eiche. Abfüllung: Mai 2017

SERVICEEMPFEHLUNG

Temperatur: 17° C
Entkorken: 2 Std. vor Verkostung
Dekantieren: Ja

PASST ZU

Mittelkräftigen bis kräftigen Mahlzeiten. Grilliertem oder gebratenem Fleisch, Reis- und Teigwarengerichten.

FARBE / GERUCH / GESCHMACK

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. Die Wucht der Frucht! Aromen von Brombeeren und Himbeeren prägen den Geruch. Grenache noir mit seiner Himbeerfrucht ruht auf dem kraftvollen Fundament der Syrah. Erfrischende, milde Fruchtsäuren umschließen den geschmacklichen Eindruck. Wucht der Frucht oder Kraft des Südens? Fenouillet vereint sie beide zu einem herrlichen Ganzen.

ANALYSE

Alkohol: 13.5% Vol.
Zucker: < 1.0 g/l
Säure: 5.5 g/l

LAGERFÄHIGKEIT

Erste Verkostung ab: Weihnachten 2017
Lagerfähigkeit bis: Min. Ende 2025

Hinweis:

Optimale Lagerbedingungen verlängern die erwähnte Flaschenreife um ein bis zwei Jahre. Vermeiden Sie sprunghaftes Auf und Ab der Lagertemperatur.