



Sainte-Pauline, AOP, Terrasses du Larzac 2020

Le Clos du Serres

Kategorie:	Rotweine
Artikelnummer:	1123220
Grösse:	75cl
Land:	FRANKREICH
Region:	Languedoc-Roussillon
Alkohol:	14%
Rebsorte:	Carignan, Cinsault, Syrah
Lagerfähigkeit:	bis 2028
Allergen Hinweis:	Enthält Sulfite

Der Produzent

Das Weingut von Beatrice und Sebastien Fillon in der Nähe von Montpellier, umgeben von den Bergen des Larzac umfasst 15 Hektaren Rebland. Diese sind mit den typischen Rebsorten Südfrankreichs bepflanzt: Carignan, Cinsault, Grenache, Mourvèdre und Syrah. Im Mosaik von Weinbergen, Olivenbäumen und wilder Garrigue wachsen charaktervolle und vielschichtige Weine heran. Durch das erhöhte Plateau, nur 50 Kilometer vom Meer entfernt aber auf 850 Meter über Meer gelegen, kühlen sich die Schiefer- und Sandsteinböden in der Nacht ab, was für die wertvollen Polyphenole und die Aromadiversität der Trauben von grossem Vorteil ist. Auf Clos du Serres werden die Reben konsequent biologisch bewirtschaftet, die biologische Vielfalt in Flora und Fauna mit eigenen Bienenvölkern gefördert. Gelesen werden die Trauben der einzelnen Parzellen von Hand und alle Weine, nach Lagen separiert, ausschliesslich in Betontanks ausgebaut – so behalten Sie die für Terrasses du Larzac typische Spannung und reine Fruchtaromatik.

Der Wein

Die Cuvée aus 60% Syrah und je 20% Cinsault und 20% Carignan ist sehr gebietstypisch für Terrasses du Larzac aus der gleichnamigen, kiesigen Lage. Der Ausbau erfolgt ausschliesslich im Betontank, um die reine Fruchtaromatik und die Frische beizubehalten. Passt perfekt zu Côte de Boeuf oder anderen Grilladen.

Der Charakter

Im Glas erkennt man eine tiefe purpurne Farbe. In der Nase sehr typische Düfte nach Gewürzen, Blüten und reifen Früchten. Im Gaumen kräftige Struktur, schöne feine Gerbstoffe und eine stützende Säure. Der Wein eignet sich vorzüglich zu mediterranen Speisen, Grilladen und Wild.

