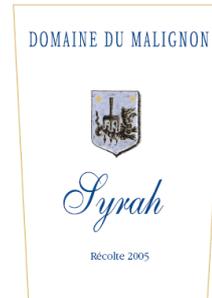


Syrah Fût

Bezeichnung: Landwein Coteaux de Cèze Rot
Jahrgang : 2005
Flaschengrösse : 75 cl



Rebsorte : 100% Syrah
Boden : Ton- und kalkhaltiger Untergrund, Tonschlamm
Rebstöcke : Auswahl an alten Parzellen, Kordonerziehung (Royat), natürliche Begrünung, keine Anwendung von Pestiziden
Ertrag : 40 Hektoliter pro Hektar
Weinlese: Weinlese von Hand

Organoleptische Merkmale :

Farbe : Wunderschönes Tiefrot
Bouquet : Rauchiges Bouquet (Rauch, Toast- und Röstnoten), feines Vanillearoma
Geschmack : Kraftvoll, Tannin durch Fassreife, zarte Holznote neben Aromen von eingelegten Früchten

Servirempfehlungen :

- Trinktemperatur : ca. 16°C
- Schon jetzt genussreif, darf aber gerne noch 5 bis 10 Jahre lagern
- Wein und Speisen : Köstlich zu Wild (Braten, Ragouts), würzigen Rind- oder Lammfleischgerichten, Weichkäsen...

Weinbereitung : Bei täglicher Temperaturkontrolle und Dichtemessung

Vergärung der entrappten und gemahlten Trauben im Betontank

Tägliches Umpumpen

Pressung

Apfelmilchsäuregärung im Eichenfass aus französischer Herkunft

Dreimaliger Abstich (über 12 Monate)

Filtrierung und Flaschenabfüllung im November