WEIN AM LIMIT
MIT HENDRIK THOMA

2020 Il est des nôôôtres Gamay

VIGNOBLES ARBEAU - CôTES DU FRONTON, FRANKREICH

Vignobles ARBEAU

Dieser fröhlich-rotfruchtige Gamay ist das Sinnbild des französischen "Trinkliedes", dass man auf seinem Etikett wiederfindet. Leichtfüssig mit moderatem Alkohol, weichen, sanften Tanninen und einer frischen Säure läuft er über die Zunge. Ein ungekünstelter, ehrlicher und authentischer Rotwein, der sich trinkt wie Weißwein und das Zeug zur "Volksdroge" hat. Perfekt für Wurst- und Käseplatten, oder zu Pasta, sogar als Apero. Am besten leicht gekühlt bei 14-16 ° C genießen. Aufmachen und Freude haben. Im Stahltank vergoren und gereift, mit einer leichten Filtration und geringen Schwefelung (30 mg Gesamt SO2) abgefüllt. Das ist echter Spaß im Glas, der "Glou, glou, glou!" macht.

Rebsorte Gamay Noir	**Region** Côtes du Fronton	**Restzucker** <2 g/l	**Empfohlene Trinktemperatur** 14-16°	**Internationale Bewertungen**
Klima mediterran	**Appellation** Comté Tolosan IGP	**Säure** 3,28 g/l	**Dekantieren / Karaffieren** Nein	**Lagerfähigkeit** 0 bis 5 Jahre
Boden feiner Sand mit Kies (Boulbène)	**Anbau** naturnah und nachhaltig	**Alkoholgehalt** 12%	**Empfohlenes Glas** Bordeauxglas, Universalglas	**Abgefüllt durch** Vignobles Arbeau, FR-82370 Labastide Saint Pierre
Höhe uber N.N. 100 Meter	**Ausbau** Stahltank	**Zusatzstoffe** Enthält Sulfite	**Verschluss** Schraubverschluss	**Importiert durch** Wein am Limit, 20251 Hamburg

Seit 1920 gehört der Familie Arbeau das Château Coutinel in der südwestfranzö-sischen Appellation Côtes du Fronton nördlich von Toulouse. Ihre Aktivitäten sind weitreichend und heute kümmern sich die Geschwister Anne um die Geschäfte und Géraud als Kellermeister in der 4. Generation um die Weine. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.