

## 2014 CAUSSE... TOUJOURS

DOMAINE CAUSSE MARINE - GAILLAC, FRANKREICH



Eine Blend aus alten Syrah und jungen Prunelart Reben. Vergoren und für 10 Monate in gebrauchten 400 Liter Fässern gereift. Dann nochmal ein halbes Jahr auf der Flasche. In der Jugend noch sehr Gerbstoffhaltig und rustikal ist das ein großartiger Wein nach 2-5 Jahren Flaschenreife. Jetzt getrunken passt er perfekt zu proteinreichem Essen. Authentisch!

<b>ANBAUGEBIET</b> Gaillac	<b>CHARAKTER</b> Trocken	<b>IMPORTIERT DURCH</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg	<b>LAGERFÄHIGKEIT</b> 0 - 5 Jahre
<b>APPELLATION</b> Vin de France	<b>HÖHE ÜBER NN</b> 200 - 400 Meter	<b>ABGEFÜLLT DURCH</b> Domaine Causse Marines, FR-81140 Vieux	<b>EMPFOHLENES TRINKGLAS</b> Bordeauxglas
<b>KLIMA</b> kontinental	<b>ALKOHOL</b> 13 %	<b>ZUSATZSTOFFE</b> Enthält Sulfite	<b>KARAFFIEREN</b> Nein
<b>BODEN</b> Kalk	<b>REBSORTE</b> Braucol, Duras, Syrah	<b>AUSBAU</b> Fassausbau	<b>EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR</b> 16 - 18° C



Virginie Maignien und Patrice Lescarret gehören zu den frechsten und undogmatischsten Winzern in unserem Programm. Alles, was Sie von sich geben, hat Witz und ist dabei so tief-sinnig scharf und treffend formuliert, daß es so manchem konventionellen Weinerzeuger Schamesröte ins Gesicht treibt, wenn er Ihre Statements hören oder lesen würde. Ein legendäres Zitat: „Man kann auch ohne lange Haare organischen Weinbau betreiben, braucht nicht zu kiffen oder nach Kuhmist riechen!“ Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.