

2017 "CUVÉE MÉTIS" ROUGE

TWENTY MILE BENCH, KANADA

Pearl-Morissette



So ungewöhnlich wie sich diese Blend anhört, soviel Sinn macht sie. Denn es geht um Geschmack und nicht das Befolgen von teils sinnlosen Traditionen. 51 % des Metis Rouge besteht aus Pinot Noir (Home Farm Vineyard in der Creekshore AVA) der mit 12 % Gamay (Mitzturak Vineyard, Lincoln Lakeshore) untertrapp, spontan und gemeinsam vergoren wurde und 11 Monate in großen Fuderfässern reifte. Der restlichen 37 % sind komplett entrappter Cabernet Franc auch vom Home Farm Vineyard, aber wiederum 11 Monate in Betongebinden gereift. Unfiltriert und ungeschönt abgefüllt. Ein wildwürziges, mittelkräftiges Trinkvergnügen, alle Konventionen aus dem Fenster schmeißend und mit kühler Frucht, saftiger Frische und irrsinniger Energie ausgestattet.

Rebsorte Cabernet Franc, Gamay Noir, Pinot Noir	Region Twenty Mile Bench	Restzucker <2 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima kontinental	Appellation VQA Niagara Peninsula	Säure 6,6 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10
Boden Kalk, Lehm, Schiefer	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Pearl-Morissette, CAN-3953 Jordan Road, Jordan
Höhe über N.N. 120 - 180 Meter	Ausbau In gebrauchten Holzfässern vergoren und 9 Monate im Betontank gereift	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg