

ARBIO

VIGNOBLES ARBEAU - SOUTH-WEST FRANCE, FRANKREICH



Jedes Sortiment muss sich messen lassen, nicht nur an seinen teuren und raren Weinen, sondern auch an seinem Preiseinstieg. In dieser Liga ist es nicht so einfach etwas ansprechendes zu finden. Anne und Ihr Bruder Geraud Arbeau öffnen uns mit diesem unprätentiösen Wein den Geschmack zu Frankreichs Südwesten. Die Beeren stammen von biologisch zertifizierten Winzern. Leichte, kurze Extraktion für 10 Tage, geringe Schwefelung vor der Abfüllung, unfiltriert und 8 monatiger Ausbau in gebrauchten Fässern. Diese würzig, witzige Blend aus autochthonen und internationalen Sorten (die hier schon lange heimisch sind) ist ein fröhlich authentischer trockener Alltagswein, leicht und nicht schwer, aber nicht langweilig, sondern hedonistisch. Ein köstlicher Begleiter zu rustikaler, einfacher Küche. Ein leicht gekillter Partystoff der alle glücklich macht.

Rebsorte Braucol, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	Region South-West France	Restzucker 1,4 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 14-16°	Internationale Bewertungen
Klima mediterran	Appellation Vin de France	Gesamtsäure 3,36 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5
Boden Kalkfelsen mit Mergelauflage	Anbau Agriculture biologique: Ecocert, FR-BIO-01, naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas, Universalglas	Abgefüllt durch Vignobles Arbeau, FR-82370 Labastide Saint Pierre
Höhe über N.N. 200 Meter	Ausbau Stahltank	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss DIAM	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.