

2016 "ON L'APPELLE NEGRETTE"

VIGNOBLES ARBEAU - CÔTES DU FRONTON, FRANKREICH



Unter dem Arbeitstitel "...et ici, chez elle, à toulouse, on l'appelle négrette!" ist dieser Wein unfiltriert aus ca. 35 Jahre alten Reben abgefüllt worden. Ein großartiges, reinsortiges Beispiel für diese alte Sorte des Südwestens. Auf dem Etikett finden sich alle ihre Synonyme und das sind einige. Die Negrette hat einen feinen Zwetschgenduft, verfügt über delikate Gewürznoten wie schwarzer Pfeffer und hat ein typisch duftig-blumiges Veilchenaroma. Dazu kommt ein feiner, weicher Geschmack mit einer angenehmen Frische. Im Stahltank vergoren und gereift, mit einer leichten Filtration und geringen Schwefelung (40 mg Gesamt SO₂) abgefüllt. Am besten bei 16° C aus der Flasche direkt ins Glas einschenken und genießen.

Rebsorte Negrette	Region Côtes du Fronton	Restzucker 0,3 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima mediterran	Appellation AOP Fronton	Gesamtsäure 3,28 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5
Boden feiner Sand mit Kies (Boulbène)	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 11,5%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas, Universalglas	Abgefüllt durch Vignobles Arbeau, FR-82370 Labastide Saint Pierre
Höhe über N.N. 100 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 Gérard als Kellermeister in der 4. Generation um die Weine. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.