

4102 CAUSSE... TOUJOURS

DOMAINE CAUSSE MARINES - GAILLAC, FRANKREICH



Da der Jahrgang bei den Vin de France nicht angegeben wird, gibt es ein kleines Zahlenspiel auf dem Etikett. 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 nach 2-5 Jahren Flaschenreife ein großartiger Wein. Jetzt getrunken passt er perfekt zu proteinreichem Essen. Authentisch!

Region Gaillac	Appellation Vin de France	Klima kontinental	Dekantieren / Karaffieren Ja	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°
Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Boden Kalkstein	Höhe über N.N. 200 - 400 Meter	Anbau Agriculture biologique: Bureau Veritas, FR-BIO-10	Lagerfähigkeit 0 bis 5
Rebsorte Prunelart, Syrah	Ausbau 10 Monate in gebrauchten 400l Tonneaux Fässern und 6 Monate auf der Flasche	Alkoholgehalt 12,5%	Internationale Bewertungen	Restzucker



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 weiterlesen.