

2015 LES PEYROUZELLES

DOMAINE CAUSSE MARINE - GAILLAC, FRANKREICH



Dieses lustige, ausdrucksstarke Etikett war die Idee von Virginie Maignien die auch darauf abgebildet ist. Eine Blend aus Braucon, Syrah und Duras. Im großen Edelstahlgebäude ausgebaut und mit einem Ertrag von 35 Hektoliter pro Hektar geerntet. In der Jugend würzig, floral, rotfruchtig und fest. Nach 5 Jahren der Reife entwickelt dieser Stoff ein phänomenal erdiges Bukett in der Karaffe. Ein superseriöser Wein mit Trinkfluss.

ANBAUGEBIET Gaillac	CHARAKTER Trocken	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 0 - 5 Jahre
APPELLATION AOP Gaillac	HÖHE ÜBER NN 200 - 400 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Domaine Causse Marines, FR-81140 Vieux	EMPFOHLENES TRINKGLAS Bordeauxglas
KLIMA kontinental	ALKOHOL 13 %	ZUSATZSTOFFE Enthält Sulfite	KARAFFIEREN Nein
BODEN Kalk	REBSORTE Braucon, Duras, Syrah	AUSBAU Fassausbau	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 9 - 12° 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 tiefgründig 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.