

## TO BRING YOU MY FLESH "VIEILLES VIGNES"



LUDOVIC ENGELVIN - LANGUEDOC, FRANKREICH



Ein tiefsinniger, großer Rotwein aus sehr alten Reben, ein Referenz für diese Sorte, nicht zerkocht marmeladig (wie es leider so häufig passiert) sondern mit einer klaren Frische, wilden Gewürzen, Kräuterdüften und zupackender Mineralität. Mit diesem Wein beweist Ludovic Engelvin einmal mehr sein Ausnahmetalent, leider gibt es nur 1.700 Flaschen.

ANBAUGEBIET	CHARAKTER	IMPORTIERT DURCH	LAGERFÄHIGKEIT
Languedoc	Fruchtig, würzig, viel- schichtig	Wein am Limit, 20251 Hamburg	15 -20 Jahre
<b>APPELLATION</b> Vin de France	<b>HÖHE ÜBER NN</b> 100-120 Meter	<b>ABGEFÜLLT DURCH</b> Domaine Ludovic Engelvin, F-30260 Vic Le Fesq	EMPFOHLENES TRINKGLAS Burgunderglas
KLIMA Mediterran, trocken	<b>ZERTIFIZIERUNG</b> Biologisch: Agriculture Biologique	FERMENTATION  Mit natürlichen Hefen, ohne Schwefeleinsatz, spontan vergoren	<b>KARAFFIEREN</b> Ja
<b>BODEN</b> Sandstein	REBSORTE  Grenache Noir	AUSBAU  12 Monate in Barriques aus dem Burgund. 6 Monate im Edelstahltank. Mit minimaler Schwefelzugabe abgefüllt.	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16 - 18° C



Besessen mit einer großen Prise positiver Verzücktheit. Das wäre wohl die beste Umschreibung für den ehemaligen Didier Daguenau Schüler, Ludovic Engelvin. In seiner Laufbahn hat er einige Stationen durchlaufen. Angefangen hat er als Sommelier und später als Assistent in einem Weingeschäft gearbeitet. Aus einem ursprünglichen Weinbau-Projekt ist ab dem Jahr 2010 ein mittlerweile 6 Hektar großes Weingut im Norden des Languedoc-Roussillon, nahe der alten Stadt Nimes, entstanden. Auf <a href="https://www.weinamlimit.de">www.weinamlimit.de</a> weiterlesen.