

RIBERACH

CÔTES DU ROUSSILLON

CUVÉE GRANIT 2017
SYRAH / CARIGNAN



TERROIR

Granit soweit das Auge reicht. Von schwarzem bis weißen Granit in Teilweise bis zu 35cm Durchmesser großem Steinquader die zwischen den Reben liegen. Bewirtschaftung absolut ohne Einsatz von Geräten die den Boden verdichten würden.

REBSORTE

60 % Syrah
(100 Jahre alte Rebstöcke)
40 % Carignan
(60 Jahre alte Rebstöcke)

LAGE

Selektion aus den besten Gärten rund um Belasta und Okzitaniien

AUSBAU

Gärung und Ausbau im Granbarrel Granitfass. Lagerung für ein Jahr auf der Feinhefe, danach Abfüllung in die Granbarrel Burgunderflasche.

TRINKREIFE

2017 bis 2035

VERSCHLUSS

Naturkork

EMPFEHLUNG

Ein Wein der so eine Spannung mit sich bringt kann hervorragend in der jetzt immer moderner werdenden BBQ Szene als Begleitung getrunken werden. Pilze, Wild und Gans ergeben eine wunderbare Geschmacks-Symbiose.

ANALYTISCHE ANGABEN

Alk. Gehalt: 13,0 vol./Alc. - Restzucker: 0,4 Gramm/l - Säure: 3,8 Gramm/l

GESCHMACKSPROFIL

Cuvée aus bis zu 100 Jahre alten Reben von Syrah und Carignan. Sattes Rubinrot mit violetten Rändern. Der Wein duftet nach schwarzer Kirsche, Eucalyptus und dunklen Beeren. Im Gaumen entfaltet sich ein ein runder und molliger Geschmack mit gutem Körper und einem langen Abgang



GRANBARREL