

Syrah

Bezeichnung : Landwein Coteaux de Cèze Rot
Jahrgang : 2005
Flaschengröße : 75 cl



Rebsorte : 100% Syrah
Boden : Ton- und kalkhaltiger Untergrund, Tonschlamm
Rebstöcke : Auswahl an alten Parzellen, Kordonziehung (Royat), natürliche Begrünung, keine Anwendung von Pestiziden
Ertrag : 40 Hektoliter pro Hektar
Weinlese: Weinlese von Hand

Organoleptische Merkmale :

Farbe : Tiefrot
Bouquet : Kraftvolles, rebsortentypisches Bouquet (schwarze Oliven, Unterholz, Moos, ...)
Geschmack : Angenehm und fleischig, füllig mit kräftig strukturiertem Tannin, lang am Gaumen

Servirempfehlungen :

- Trinktemperatur : ca. 16°C
- Schon jetzt genussreif, darf aber gerne noch 5 bis 10 Jahre lagern
- Wein und Speisen : Köstlich zu gebratenem Rind- und Lammfleisch, Waldpilzen, milden Käsesorten...

Weinbereitung : Bei täglicher Temperaturkontrolle und Dichtemessung

Vergärung der entrappten und gemahlene Trauben im Betontank

Tägliches Umpumpen

Pressung

Apfelmilchsäuregärung

Dreimaliger Abstich (über 12 Monate)

Kieselgurfiltrierung

Abfüllung im November