



Art.-Nr.: 10278

## CALMEL & JOSEPH CARAMANY

<b>REBSORTEN</b>	Syrah, Carignan Noir, Grenache Noir
<b>HERKUNFT</b>	Frankreich
<b>ANBAUREGION</b>	Languedoc
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Appellation d'Origine Protégée (AOP)
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	13,5 % Vol.
<b>RESTSÜßE</b>	1,0 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	4,7 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	16-18
<b>EAN</b>	3760044791032
<b>AUSBAU</b>	35 % Carignan, 35 % Grenache, 30 % Syrah

### BODEN

Warmes mediterranes Klima mit viel Sonne und Wind. Die Weinberge liegen auf 242 Metern Höhe. Der Boden besteht aus Gneiss und Sandstein. Eine Cru-Lage im Roussillon.

### BESCHREIBUNG

Es werden nur Trauben ausgewählt, die unter strenger Beachtung der Reben und ihrer Umgebung angebaut wurden. Die Trauben werden entrappt, aber nicht zerquetscht. Die Assemblage aus Syrah und Grenache erfolgt während der Maischegärung. Eine Woche nach Beginn der Gärung wird der voll ausgereifte Carignan zu derselben Gärung hinzugefügt. Ein sanftes Unterstoßen zur Belüftung zu Beginn, um die Hefen zu aktivieren, gefolgt von leichtem Benetzen der Tresterhaube während der gesamten alkoholischen Gärung. Die Maischegärung dauert langsam und nicht gewaltsam vier Wochen. Die malolaktische Gärung erfolgt in Barriques. Der Wein reift zu 100 % in Barriques aus einem Vorjahr für eine Dauer von 12 Monaten.

Dieser tief purpurrote Wein zeigt eine schöne Brillanz. In der Nase ist er opulent mit Noten von schwarzer Trüffel, Vanillestange, dunkler Schokolade, Torf und dunklen Beeren wie Cassis, sowie einem leicht würzigen Finish von Zimt. Im Mund präsentiert er sich sofort harmonisch und samtig mit runden, geschmeidigen, aber kraftvollen Tanninen. Die Trüffel ist präsent, begleitet von Kakao



und wilden Beeren wie Brombeere, Johannisbeere, Blaubeere und Cassis. Das Finish ist sehr gelungen mit Spannung und anhaltender Präsenz. Caramany ist ein kleines Paradies für diejenigen, die einen großartigen Rotwein schaffen möchten.

Dieser Wein passt hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten wie einem geschmorten Rinderbraten mit Rosmarin und Knoblauch oder zu Lammkeulen mit provenzalischen Kräutern. Auch gereifte Käsesorten wie ein kräftiger Comté oder ein würziger Blauschimmelkäse ergänzen seine Struktur und Aromenvielfalt perfekt.