

Art.-Nr.: 10270

## CALMEL & JOSEPH FAUGÈRES "LE GAILLARD"



<b>REBSORTEN</b>	Syrah, Carignan Noir, Grenache Noir
<b>HERKUNFT</b>	Frankreich
<b>ANBAUREGION</b>	Languedoc
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Appellation d'Origine Protégée (AOP) Faugères
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	14,0 % Vol.
<b>RESTSÜßE</b>	0,3 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	4,9 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	16-18
<b>VERSCHLUSS</b>	Naturkorken
<b>EAN</b>	3760044790684
<b>AUSBAU</b>	50 % Syrah, 30 % Grenache, 20 % Carignan Noir

### BODEN

Mediterran-warm, frostfrei, sehr ausgeglichene Temperaturen bei niedrigem Niederschlag. Die Trauben stammen aus Weinbergen um die Ortschaft Fontanilles. Die Böden sind geprägt von Schiefer und Sandstein. Der Grenache-Weinberg wurde 1909 angelegt, der Carignan-Weinberg im Jahr 1965. Ertrag: 30 hl per Hektar.

### BESCHREIBUNG

Die Trauben für diesen Wein werden sorgfältig von Hand geerntet. Die traditionelle Vinifikation erfolgt vollständig entrappt und sortiert. Die Syrah-Trauben werden nicht gequetscht und fast ohne Remontagen bei etwa 25 °C vinifiziert, lediglich einige leichte tägliche Befeuchtungen des Tresterhutes werden vorgenommen. Die Grenache- und Carignan-Trauben werden entrappt, nicht gequetscht und zusammen bei 28 °C für drei Wochen fermentiert, wobei in der Mitte der alkoholischen Gärung belüftete Remontagen durchgeführt werden. Die malolaktische Gärung erfolgt auf dem Trester.

Dieser Faugères präsentiert sich in einem brillanten und klaren Granatrot. In der Nase zeigt sich



der Wein reifer und fruchtiger als in den Vorjahren, mit einem Bouquet, das zunächst Noten von Garrigue (mediterrane Macchia), schwarzem Pfeffer und Lorbeer entfaltet. Darauf folgen Aromen von Erdbeere und Granatapfel sowie ein blutiger Anklang im Abgang. Am Gaumen beeindruckt der Wein mit einem kräftigen Antritt. Die Tannine sind charakteristisch und bewegen sich zwischen Spannung und Kraft. Mediterrane Aromen von Minze, Thymian, Anis und Lakritz dominieren den Geschmack, der auf einer Note von Feuerstein und weißem Pfeffer endet. Dieser Jahrgang zeigt eine starke Persönlichkeit, geprägt von rustikalen und wilden Noten, die dennoch eine überraschende und elegante Harmonie bewahren.

Dieser Wein passt hervorragend zu herzhaften Gerichten wie gegrilltem Lamm, Wild oder gereiftem Käse. Auch eine Kombination mit mediterranen Speisen, die die Aromen von Thymian und Minze aufgreifen, ist ideal.