



Art.-Nr.: 10275

CALMEL & JOSEPH MINERVOIS "LES FRÈRES D'ARMES"

REBSORTEN	Syrah, Grenache Noir, Carignan
HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Languedoc
QUALITÄTSSTUFE	Appellation d'Origine Protégée (AOP)
FLASCHEGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	14,5 % Vol.
RESTSÜßE	2,2 g/l
SÄUREGEHALT	4,9 g/l
TRINKTEMPERATUR	16-18
EAN	3760044790974
AUSBAU	60 % Syrah, 20 % Carignan, 20 % Grenache

BODEN

Sonniges, warmes mediterranes Klima mit großen Tag/Nacht- Temperaturunterschieden und mäßigem Niederschlag. Der Wein gedeiht auf ton- und kalkhaltigen Böden.

BESCHREIBUNG

Die Trauben werden von Hand gelesen und sorgfältig sortiert. Es folgt eine traditionelle Vinifikation mit leichten Umpumpen zu Beginn der alkoholischen Gärung. Die Maischegärung dauert einen Monat, wobei die Gärtemperaturen bei etwa 28°C gehalten werden. Der Wein reift zu 100% in Betontanks über einen Zeitraum von 6 Monaten.

Dieser Wein präsentiert sich in einem granatroten Farbton und stammt aus einem ausgezeichneten Jahrgang, der eine herausragende Syrah hervorbringt. In der Nase entfaltet er fruchtige Aromen von alten Früchten wie Kaki und Quitte, gefolgt von Noten von Sauerkirschen, Eukalyptus, Nelken und schwarzer Johannisbeere. Am Gaumen zeigt sich der Wein rund, gut ausbalanciert, köstlich und frisch. Die Aromen von schwarzen Früchten wie Cassis und Brombeeren dominieren, begleitet von einer leichten Säure, die an Johannisbeeren erinnert. Im

Abgang treten dann schwarze Pfeffernoten, Cistus und erfrischende Mentholaromen hervor.

Dieser Minervoist ist äußerst genussvoll und vereint die Eleganz der Appellation mit einem ausgeprägten Charakter, der einen bleibenden Eindruck hinterlässt.

