



Art.-Nr.: 10262

CALMEL & JOSEPH VILLA BLANCHE SYRAH

REBSORTEN	Syrah
HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Languedoc
GESCHMACKSRICHTUNG	trocken
QUALITÄTSSTUFE	Indication Géographique Protégée (IGP) Pays d'Oc
FLASCHEGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	13,5 % Vol.
RETSÜßE	8,4 g/l
SÄUREGEHALT	3,1 g/l
TRINKTEMPERATUR	16-17
EAN	3760044790677
AUSBAU	100% Syrah

BODEN

Ton und Kalkstein. Das Klima ist typisch mediterran, warm und sonnig mit wenig Niederschlag. Die Winter sind mild, die Sommer sind heiß und gewöhnlich Trockene Bedingungen lassen die Trauben vollständig reifen. Reben werden gepflegt. Es werden keine Unkrautvernichter eingesetzt. Der Rebschnitt ist kurz, um das Wachstum der Reben zu regulieren und seine Erträge zu minimieren.

BESCHREIBUNG

Trauben werden zu 50% zerkleinert und vollständig entstielt. Kalte Mazeration während 7 Tagen bei 5 ° C dann traditionelle Weinbereitung bei 25 ° C. Die Vattierung dauert 4 Wochen. 50% des Weines reifen für 6 Monate in Eichenfässern. Die restlichen 50% wurden in Tanks auf der Feinhefe gelagert. Sehr intensive violette Farbe. Die Nase ist kraftvoll mit Noten von marmeladigen dunklen Früchten, die sich zu Garigue Gewürzen entwickeln, gemischt mit Waldboden und Dill. Der Mund ist voll, rund und opulent, mit reifen Früchten wie Pflaume, Feige und Brombeere mit feiner Vanille und etwas Röstaromatik. Syrah du Monde 2017: Silbermedaille und unter die besten 36 Syrahs aus Frankreich von insgesamt 372 eingereichten Weinen gewählt.