

Alkohol: 14.5 Vol % Trinkbar ab: sofort Optimale Reife: - 2026+ Restzucker: 0,9 g/l

Bewirtschaftung: culture raisonnée Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: nur vor Abfüllung einmal

geschwefelt Dekantieren: 1

Vergärung: Reinzuchthefe Verschlussart: Naturkork

Schwefel: 1

Schönung: Geschönt | filtriert

pH-Wert: 3,58

**0,75**l FLA22136

## »Triade« Rouge IGP Pays d'Oc

## Valensac

»Triade«, die rote Prestige-Cuvée der Domaine de Valensac aus dem Languedoc im tiefen Süden Frankreichs, nimmt geschmacklich Anleihe bei Bordelaiser Vorbildern. Entsprechend dunkel und wuchtig steht sie im Glas, samtig auf einem Niveau den Mund füllend, das diesen Rotwein des Südens zum Verkaufsrenner gemacht hat. Warme Fülle kleidet den Mund aus. 37% Syrah, 26% Grenache noir, 16% Merlot, 14 ungewöhnliche % Petit Verdot und 7% Alicante sorgen für tiefgründig beerige Frucht und Würze im Bukett und festen Gerbstoff-Griff auf der Zunge, der in dichtem Schmelz am Gaumen ausklingt. »Triade« macht aus seiner südlichen Herkunft keinen Hehl. So stoffig und kraftvoll ist Bordeaux in dieser Preisklasse selten. Brombeere und Cassis, Nougat und Tabak siganlisieren Reife und Struktur. Eine kleine (Fast-)Luxus-Cuvée, die all diejenigen glücklich machen wird, die einen mundfüllend warmen, opulent weichen Rotwein mit reifer würziger Beeren-Frucht suchen.

