



Rouge »Fee Griottine« IGP  
(beschädigtes Etikett)  
Domaine de Saint Cels

(beschädigtes Etikett - Sonderpreis)

Alkohol: 13.5 Vol %  
Trinkbar ab: sofort - 2028  
Restzucker: 0,3 g/l  
Bewirtschaftung: Biologisch  
Ausbau: Edelstahltank  
Boden: Kalkmergel  
Besonderes: Mit dem Vollernter mechanisch gelesen  
Dekantieren: 1  
Vergärung: Reinzuchthefe  
Verschlussart: Diam 5  
Schwefel: Ja  
Schönung: Filtration  
Vegan: Ja  
pH-Wert: 3,65

0,75l  
FLA24004B

Rotwein-Qualität ist Gerbstoff-Qualität. Je billiger ein Rotwein, um so »kürzer«, »pelziger«, rustikaler und unattraktiver sind seine Gerbstoffe. Sie stammen aus den Beerenschalen roter Trauben. Alles, was sie im Laufe des Weinjahres beeinflusst, lässt sich hinterher im Wein fühlen und erkennen. Die Qualität und Beschaffenheit dieser Beerenschalen richtig einzuschätzen, ihre Information während der Weinbereitung so gekonnt wie möglich »auszulutschen«, ist die Kunst des Winzers, der Winzerin. In billigen Rotweinen müssen diese Gerbstoffe stets manipuliert werden, was man euphemistisch »schönen« nennt...

Die Domaine Saint Cels liefert mit »Fee Griottine« einen erstaunlich anspruchsvollen Rotwein zum günstigen Preis. Seine unerwartet hochwertigen Gerbstoffe machen ihn zum echten Preis-Genuß-Glücksfall. Gekeltert aus Merlot, Syrah und Cabernet Sauvignon, deshalb

tiefdunkel in der Farbe, im kühl wirkenden Duft expressiv dunkelwürzige Anklänge an Cassis, schwarze Oliven und wilde Sommerkräuter. Ein paar Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank gereift, präsentiert »Griottine« gekonnt ausbalancierte Gerbstoffe, die kompakt dichte Substanz auf die Zunge spülen und in deftiger Präsenz einen Mehrwert liefern, der Freude macht. Na also, es geht doch!