

Rouge »Fee Griottine« IGP

Domaine de Saint Cels

Für seinen fairen Preis geht es dieser saftig mundfüllende Rotwein aus dem Herzen der Appellation Saint-Chinian im südfranzösischen Languedoc herzhaft anspruchsvoll an. Weil er außer Syrah keine der angestammten Rebsorten des Südens enthält, muß er auf die Appellation verzichten, was uns nicht anficht, denn er kann was, dieser »kleine« Rote aus dem Süden. Die Syrah verleiht ihm Farbe und blaue Würze, Merlot trägt süffigen Charme und kühle Frucht bei und Cabernet Sauvignon sorgt für Gerbstoffe und Struktur.
Die drei Rebsorten werden getrennt geerntet und ausgebaut, um erst kurz vor der Abfüllung miteinander verschnitten zu werden. Die Trauben werden vollständig vom Stielgerüst getrennt, ihre Beeren nur kurz im Edelstahltank mazeriert. Anschließend reift der Wein bis zu sechs Monaten Harmonie und Ausgewogenheit entgegen. Er wird weder geschönt noch mit Zusatzstoffen malträtiert. Eine leichte Filtration ist die einzige Behandlung, die man ihm zumutet. Tiefdunkel seine Farbe. Im üppigen Duft Noten von roten Beeren, Kirschen, dunklen Gewürze, Pfeffer und wilden Sommerkräutern. Im Mund kühle, samtige Dichte in der schmackhaften Fülle gut eingebundener Gerbstoffe. Für den Preis ganz schön viel Wein, finden wir, und ein sehr angenehmer Speisenbegleiter, der zur mediterranen wie zu deutscher Regionalküche auch höhere Ansprüche souverän erfüllt. Das finden auch wir zu diesem Preis nicht jeden Tag.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2029+
Restzucker: 0,3 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Mechanisch geerntet | keine Zusatzstoffe | keine Schönung | minimal geschwefelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Diam 5
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,65

0,75l
FLA25004

K&U
www.weinhalle.de