



»RAIZ« Rouge, IGP Côtes de Thongue

Chemins de Bassac

Neue Besitzer, neuer Esprit, neuer Name, neues Etikett, neue Qualität. Zum vorbildlich freundlichen Preis macht »Chemins de Bassac« biologischen Anspruch als Qualitätsmerkmal schmeckbar. Ehrlich natürlich und authentisch unmanipuliert. Weine wie dieser sind selten geworden. Alltags-Rotwein, der so sein darf, wie er ist.

RAIZ in rot gibt sich bescheiden im Auftritt. In den Gerbstoffen frei von der Schminke der Önologie, lässig geschmeidig auf der Zunge und mundfüllend saftig und süffig jung zu trinken. Dafür wird er produziert. Ein ganz normaler, »guter« Rotwein, den man gerne jeden Tag im Glas hätte. Ein echter Freund. Handwerkliche Winzerkunst. Solide und anspruchsvoll. Lebendig und fröhlich läuft er über die Zunge und setzt guter Alltagsküche präsen- te Gerbstoffe voller Persönlichkeit entgegen. Der ehrliche Bio-Rote für jeden Tag und jeden Zweck. 16% Grenache, 30% Syrah, 22% Mourvèdre, 12% Cabernet Sauvignon und 20% Pinot Noir, alle roten Rebsorten der Domaine in wilder Cuvée vereint. Spontan vergoren im großen hölzernen Gärbottich. Einer unserer angenehmsten und preiswertesten Realo-Rotweine im Programm. Wird über 3-5 Jahre Spaß machen, schmeckt am besten dezent gekühlt (16-18°C) und schon den Geldbeutel, ohne grundlegende Ansprüche infrage zu stellen. Mehr Biogenuß dürfte es zu diesem Preis kaum geben.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2021

Restzucker: 0,9 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Rote Erde | Eisen

Besonderes: EVE vegan zertifiziert

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Filtration

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,4

0,75l

FLA19111



www.weinhalle.de