



2020

## Saint-Chinian »Cebenna«

Domaine Les Eminades

Luc und Patricia Bettoni gehören mit ihrem Weingut »Les Eminades« zu den profilierten Größen im Languedoc. Seine im Jahrgang 2020 hinreißend gut gelungene Cuvée »Cebenna« präsentiert Saint Chinian in unverwechselbarem Charakter. »Cebenna« ist dem roten Sandstein der Region gewidmet. 1/3 Grenache, 1/3 Syrah und 1/3 Mourvèdre von 50 Jahre alten Reben stehen dort auf alten, mit Maschinen nicht bearbeitbaren Terrassenanlagen auf kargen roten Sandsteinböden. Die liefern einen raffiniert kühl duftenden Rotwein mediterranen Zuschnitts, der sein sattes, aber nobles Gerbstoffgerüst in breiter Amplitude attraktiver Aromen von Lakritze über schwarze Oliven bis zu Thymian, Lorbeer und Rosmarin auf die Zunge ergießt. Der Sandstein sorgt mit hohem Quarzanteil für deftige Mineralität, das rote Eisen im Boden steht für die Wärme der Lage und liefert extraktreiche Fülle in kühler Substanz.

»Cebenna« steht riech- und schmeckbar für die sonnendurchflutete Hügellandschaft Saint Chinians, ohne daß der Wein Hitze oder Alkohol-Eskapaden vermitteln würde. Winzerkunst. Seine Frische im Trunk spiegelt die enormen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht wieder, die dem Wein trotz seiner Wärme und seiner eindrucksvollen Konzentration agile Spannung verleihen. Unkompliziert, unverfälscht und natürlich wild und ungeschminkt spült »Cebenna« trinkfreudige Frische und kühle Finesse auf die Zunge, die eindeutig nicht aus der Retorte berühmter Önologen stammen, sondern sich den Luxus ursprünglicher Originalität und natürlicher Identität leisten. »Cebenna« wagt natürliche Ausstrahlung. Ein Wein so originell wie authentisch und anspruchsvoll. Von einem der besten Bio-Betriebe des Languedoc, dem die Zukunft gehört.

Alkohol: 14 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 0,7 g/l

Anbau: Biologisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: Zert. Ecocert®

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

Biogene Amine: Nein

pH-Wert: 3,55

0,75l

**15,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FLA20908



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)