



2006 CABERNET DE L'ARJOLLE

Vin de Pays des Côtes de Thongue
Familie Teisserenc, Winzer in Pouzolles

Land/Region: Frankreich/Südfrankreich Landwein
Farbe/Typus: körperreicher Rotwein
Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Trinkreife: jetzt und weitere 10 Jahre
Trinktemperatur: 16 °C
Alkoholgehalt:
Restzucker:
Gesamtsäure:

Preis: 8,90 € (11,87 € / Liter)

Selbst Parker schwärmte

Was uns an der Familie Teisserenc nach über zwei Jahrzehnten noch immer Respekt abnötigt, ist ihr unbedingter Wille zu höchster Qualität.

Der bei unseren Kunden seit vielen Jahren beliebte Cabernet de l'Arjolle ist ein Paradebeispiel dafür, mit welcher Sorgfalt jeder Schritt der Weinbereitung gestaltet wird. Das fängt bereits im Weinberg an: Die Teisserencs entwickelten ein spezielles Kompostierverfahren. Regelmäßig wird eine Mischung aus Trester und Schafsmist untergepflügt. So erhalten die Reben auf natürliche Weise wertvolle Nährstoffe. Nützlinge werden durch eigens gepflanzte Feigenbäume angelockt. Und die gezielte Begrünung der Rebzeilen mit Klee entzieht den Böden Feuchtigkeit und reduziert den Ertrag.

Das Resultat ist konzentriertes Rebgut in optimaler physiologischer Reife. Es folgen die temperaturkontrollierte Gärung und ein 16-monatiger Ausbau in neuen Barriques aus Allier-Eiche. Das brachte selbst den kritischen Robert Parker ins Schwärmen: „Dieser Cabernet besitzt eine Qualität, die sonst wenigstens das Doppelte kostet.“

Mehr über das Anbaugebiet Languedoc erfahren Sie vom Maison de la France ...

[<http://de.franceguide.com/Reiseinspirationen/Lebensart/Weinregionen/home.html?NodeID=263>]



Art.Nr.: 11908

Preisangaben inkl. gesetzl. MwSt.

Kein Verkauf an Jugendliche unter 18 Jahren! (Jugendschutzgesetz)