

2019 Cuvée St. Madeleine, AOP, Faugères, trocken

Frankreich | Languedoc-Roussillon | Faugères

Beschreibung

Mit einer dunklen, rubinroten Farbe läuft dieser Wein ins Glas. Sein Geruch beeindruckt mit dem Duft des warmen Südens. Das Aromenspektrum zeigt sich sehr sanft, direkt und angenehm. Der Gaumen offenbart sich kräftig, wahnsinnig elegant mit samtweichem Körper. Rote Früchte machen sich bemerkbar und dazu erfreulich lebhaft, pfeffrige Noten von Gewürzen. Das Mundgefühl ist eine gelungene Verbindung von Kraft und Finesse.

Wussten Sie schon?

Faugères ist eine noch sehr junge Appellation. Erst nach dem 2. Weltkrieg erkannte man das außergewöhnliche Potenzial der Gegend und wertete Faugères 1982 zur AOC auf. Besonders sind die Schieferböden mit Toneinschlüssen, die den Reben sehr gut bekommen und zu kräftigen, gut strukturierten Rotweinen verhelfen. Sie prägen die Stilistik und sorgen für eine unverwechselbare Identität der Weine.

Passt zu:

Steak, Ratatouille, Champignonpfanne

TECHNISCHE DATEN

| | | | |
|-------------------------|------------------|---------------------|----------------------|
| JAHRGANG: | 2019 | LAND: | Frankreich |
| REBSORTE: | Cuvée | ANBAUGEBIET: | Languedoc-Roussillon |
| KATEGORIE: | Rotwein | GESCHMACK: | trocken |
| TRINKREIFE: | bis 2025 | ALLERGENE: | enthält Sulfite |
| INHALT: | 0,75 L | RESTZUCKER: | 1,6 g/l |
| SÄURE: | 4,5 g/l | ALKOHOL: | 13,5 vol. % |
| TRINKTEMPERATUR: | Zimmertemperatur | | |

