

Ventoux "Jérôme Quiot" AOC



Name:	Ventoux "Jérôme Quiot" AOC
Artikel Nr.:	5089
Hersteller:	Famille Quiot
Herkunft:	Frankreich
Region:	Ventoux
Rebsorte:	40% Grenache, 25% Cinsault, 20% Carignan, 15% Syrah
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2021
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	14,0%
Beschreibung:	Klares dunkles Rubinrot in der Farbe. In der Nase zeigen sich Noten von reifen Kirschen, Schwarzer Johannisbeer-Marmelade, würzige Aromen und zarte Anklänge von Leder. Am Gaumen rund, reich an voller Frucht und Frische sowie mit einer feinen Mineralität und subtilen Andeutungen von Lakritz und Gegrilltem.
Herstellung:	Nach dem Abrispen der Trauben und einer sanften Pressung erfolgt eine traditionelle Vinifikation. Die Fermentation findet für 8-10 Tage unter kontrollierten Temperaturen von 25-28°C statt. Um die frischen und reichen fruchtigen Aromen des Weines voll herauszuarbeiten, wird auf eine Holzfasslagerung bewusst verzichtet.
Hersteller-information:	Die Familie Quiot verfügt über einen Besitz von rund 90 ha, der schon seit der Römerzeit kultiviert wird. Die Domäne liegt am Fuße des Berges Sainte-Victoire über der Gemeinde Puyloubier, nur 15 km von Aix-en-Provence entfernt. Sie wurde 1890 von Aurelien Houchart, einem Freund des berühmten Malers Cézanne und gleichzeitig Urgroßvater von Geneviève Quiot, der heutigen Besitzerin, erworben. Aus Verantwortung für die Umwelt erhält die Familie Quiot die zahlreichen Wäldchen auf dem Besitz, in denen Pinien-, Mandel- und Olivenbäume, Ginster und verschiedenartige Aromapflanzen wie Thymian und Rosmarin wachsen. Insgesamt werden pro Jahr rund 40.000 Kisten Wein produziert, was durchschnittlich einem Ertrag von 50 hl/ha entspricht.
Servierempfehlung:	Bei einer empfohlenen Serviertemperatur von 14-16°C ein wunderbarer Begleiter zu edlen jungen oder mittelreifen Käsesorten, feinen Vorspeisen von Gemüse, Quiche oder Pizza.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,0% Restzucker: < 1,5 g/l Säuregehalt: 3,4 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 3-4 Jahre