MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Vacqueyras "Le Bossu" Château du Trignon AOC

Name:	Vacqueyras "Le Bossu" Château du Trignon AOC
Artikel Nr.:	5095
Hersteller:	Château du Trignon
Herkunft:	Frankreich
Region:	Vacqueyras
Rebsorte:	Grenache, Syrah
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2016
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Feine und ansprechende kaminrote Farbe mit purpurnen Andeutungen. Finessereiche, fruchtbetonte Nase mit Noten von frischen Kirschen, Erdbeeren und Roten Johannisbeeren. Am Gaumen dominieren reifere Noten von Kirsche und Blaubeere sowie leichte "Garrigue" Aromen von Thymian und Kräutern der Provence. Rund und fein, ausdrucksvoll mit wundervoll fruchtbetontem, weichen Finale.
Herstellung:	Die Reben stehen in der klassifizierten Vacqueyras-Region auf tertiären Sedimentböden mit Kieseln, die durch ihre Wärme-Speicherfähigkeit den Trauben ihre feine Konzentration verleihen. Hinzu kommen Parzellen mit Sandböden, die den Trauben ihre Finesse verleihen können. Die Ernte erfolgt ausschließlich per Hand mit strenger Selektion des geeigneten Lesegutes. Danach Kaltmazeration, um die Farbe und die Aromen perfekt zu extrahieren. Gärung unter kontrollierten Temperaturen von 25°C und 30°C in der letzten Phase. Der gärende Wein wird zweimal am Tag umgepumpt, um die Aromen perfekt zu entwickeln. Der Wein reift 12 Monate, 10% davon in Barriquefässern, um ihm seine einzigartige Struktur zu geben. Keine Filtration vor Abfüllung!
Hersteller-information:	Die Familie Roux erwarb das Château du Trignon im Jahre 1896 und hat es seitdem von einem traditionellen, landwirtschaftlich diversifizierten Landgut in 5 Genrationen zu einer auf hochwertigen, auf Weinbau ausgerichteten Domaine mit Besitzungen in den Regionen Gigondas, Rasteau, Sablet und Côtes du Rhône geformt. Der Qualitätsanspruch wurde durch vielfältige Investitionen in die Weinberge oder der Errichtung von modernen Kelleranlagen mit Temperaturregelungsanlagen untermauert. 2007 übernimmt die Familie Quiot dieses Weingut, überwältigt von den ausdrucksvollen Weinen sowie den dort gelegenen "Dentelles de Montmirail", einer aus mehreren kleinen Bergkämmen bestehenden Felsenlandschaft. Seitdem wurden dem Weingut weitere 10 ha in Vacqueyras eingeliedert, um Weine in der Tradition und der Qualität des Weingutes herzustellen und weiterzuentwickeln.
Servier-empfehlung:	Bei ca. 15°C Serviertemperatur ein ausgezeichneter Begleiter zu feinem Lammbraten, edlem Rinderfilet oder komplexen, mittelreifen Käsesorten. Geheimtipp: zu Auberginen-Gratins.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,5% Restzucker: 2,6 g/l Säuregehalt: 3,9 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 6-8 Jahre
Auszeichnungen:	Goldmedaille Concours International Sélections des Vins Canada für Jahrgang 2016, 92 Punkte James Suckling, 90 Punkte Decanter für Jahrgang 2016.

© 2024 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.