

## "Baron Charcot" rouge Vin de Pays de l'Herault



Name: "Baron Charcot" rouge Vin de Pays de l'Herault

Artikel Nr.: 5082

Hersteller: Les Vins de Saint Saturnin

Herkunft: Frankreich Region: Pays d'Oc

Rebsorte: 50% Carignan, 30% Grenache, 20% Syrah

Farbe / Art: rot
Geschmack: trocken
Inhalt: 1 Liter
Jahrgang: 2022
Enthält: Sulfite
Alkoholgehalt: 13.0%

Beschreibung: Ein aromatischer Wein, der sich durch seine Geschmeidigkeit, seine Fülle und seine Länge im Gaumen

auszeichnet. Harmonisch, mild, ausgewogen.

Herstellung: Eine ton-kalkhaltige, sehr steinige Erde, sowie ein trockenes Klima im Sommer schränken den Ertrag ein. Schon im

Weinberg wird der Qualität der Trauben ganz besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Bei der Ernte wird sehr darauf geachtet, dass die Trauben nicht zerquetscht werden, um eine vorzeitige Gärung zu vermeiden. Dann erfolgt eine getrennte Weinbereitung der Rebsorten bei kontrollierten Gärungstemperaturen, begleitet von häufigen Analysen unter Ziehung von Proben. Eine wohldurchdachte Verblendung sorgt für die typische Harmonie des Weines.

Hersteller- Die Kellerei wurde 1950 in zur besseren Bearbeitung der Absatzmärkte und effizienteren Weinbereitung als

information: Genossenschaft mehrerer Winzer gegründet. Die Ziele bestanden damals wie heute in einer gut ausgestatteten Kellerei und einer gemeinsamen, technisch modernen und leistungsfähigen Produktion. Die Weinberge verlaufen

Kellerei und einer gemeinsamen, technisch modernen und leistungsfähigen Produktion. Die Weinberge verlaufen am Fuße der Hochebene von Larzac, rund 160 Meter über dem Meeresspiegel. Ein trockenes Klima im Sommer schränkt den Ertrag ein. Strengste Disziplin, sowohl bei der Ernte als auch im Keller, sorgen dafür, dass die Weine

unter optimalen Bedingungen erzeugt werden.

Servier- Passt bestens zu Reis- oder Pastagerichten, Aufschnitt, zu gegrilltem Fleisch, Wild und Käse. Leicht gekühlt bei ca.

empfehlung: 15°C servieren!

Analysewerte: Alkoholgehalt: 13,0%

Restzucker: 4 3 g/l

Restzucker: 4,3 g/l Säuregehalt: 3,0 g/l

Lagerfähigkeit: 3-4 Jahre

Auszeichnungen: Goldmedaille Gilbert & Gaillard für Jahrgang 2020.