



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Cabernet-Syrah "Les Belles Lavandières" Pays d'Oc IGP



Name:	Cabernet-Syrah "Les Belles Lavandières" Pays d'Oc IGP
Artikel Nr.:	5161
Hersteller:	Union des Vignerons
Herkunft:	Frankreich
Region:	Südfrankreich
Rebsorte:	50% Cabernet Sauvignon, 50% Syrah
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2022
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Wunderbare klar-rote, ausdrucksvolle Farbe. Reichhaltig, intensiv und komplex mit subtilen Noten von Veilchen und Schwarzen Johannisbeeren, mit feinen Röstnoten und Andeutungen vom Holz. Am Gaumen wunderbar weich, mit vollem Körper und einem unvergesslichen Abgang!
Herstellung:	Die Cabernet Sauvignon und Syrah Reben stehen auf den klimatisch begünstigten, warmen Lagen des Languedoc in der Nähe von Béziers und reifen unter dem Einfluss des vorherrschenden mediterranen Klimas. Die natürlich begrenzten Erträge erlauben eine perfekte phenolische Reife und einen Wein von wunderbarer, herausragender Harmonie. Die Vinifikation erfolgt traditionell in Zementtanks unter kontrollierter Temperatur unter Beigabe von ausgewählten Hefen. Durch eine einige Monate dauernde Lagerung mit französischer Eiche werden die Aromen zum vollen Ausdruck gebracht, bevor der Wein immer noch jugendlich auf Flaschen gefüllt für den Verkauf freigegeben wird.
Herstellerinformation:	Die Kooperative Union des Vignerons befindet sich in Cruzy, südlich der Weinberge von Saint-Chinian's gelegen in 30 km Entfernung von dem historischen Ort Béziers im Languedoc-Roussillon. Cruzy liegt umgeben von Zypressen und Eichenwäldern in einer von der Sonne verwöhnten Gegend mit mediterranem Klima. Gegründet 1932, hat die Genossenschaft heute rund 400 Mitglieder, die eine Rebfläche von rund 2000 ha bewirtschaften und 140.000 hl Wein produzieren. Rund 80% der Produktion entfällt auf Rotweine, die hier auf mehrheitlich kreidehaltigen Lehmböden, bedeckt von Kieselerte, wunderbar gedeihen. 20% der Produktion entfällt auf Weißweine. Mit modernen Kellieranlagen und traditionellen Weinbaumethoden hat sich die Union des Vignerons inzwischen weltweit die Herzen von Weinliebhabern erobert.
Servierempfehlung:	Bei einer empfohlenen Serviertemperatur von ca. 17-18°C. ein wunderbarer Begleiter von rotem Fleisch und mittelgereiften Käsesorten. Ebenso überzeugend als Aperitif!
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,5% Restzucker: 9,6 g/l Säuregehalt: 3,4 g/l
Lagerfähigkeit:	3-4 Jahre
Auszeichnungen:	Goldmedaille Lyon für Jahrgang 2022. Goldmedaille Berliner Wein Trophy für Jahrgang 2019 und 2020.