



Art.-Nr.: 10344

DOMAINE BERTHOUMIEU LA FÉ

REBSORTEN	Tannat
HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Madiran
QUALITÄTSSTUFE	Appellation d'Origine Protégée (AOP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	14,0 % Vol.
RESTSÜßE	0,4 g/l
SÄUREGEHALT	5,4 g/l
TRINKTEMPERATUR	16-18
VERSCHLUSS	Naturkorken
EAN	3760201500897
AUSBAU	100% Tannat

BODEN

Sedimentäre Böden, mit Kieselsteinen durchsetzt, aus Kies und Kalkstein. Ozeanisch beeinflusstes Klima mit heißen Sommern, trockenen, sonnigen Herbstern und relativ milden Wintern.

BESCHREIBUNG

Trauben aus Weinbergen in biologischer Konversion. Handlese gegen Ende September. Traditioneller Ausbau, Maischevergärung während 28 Tagen im Betontank. Lagerung von ca. einem Drittel des Weins in Eichenholz-Barriques, Rest in Betontanks. Lagerungszeit ca. 18 Monate vor Füllung. Nach Füllung weitere Ruhezeit auf der Flasche.

Wein OHNE Schwefelzugabe!

Sehr dunkles, fast schwarzes, Granatrot. Kompakte Aromen nach reifen schwarzen Beeren und Himbeere. Deutlich würzige Anklänge, daneben Vanille, ferner Graphit, Kräuter und Tabak. Auf der Zunge komplex, vielschichtig, fleischig mit Aromen nach schwarzer Johannisbeere und Brombeere. Feinkörnige aber präsenste Tanninstruktur.

DOMAINE BERTHOUMIEU | FRANKREICH | MADIRAN



Kraftvoll, unverfälscht und charaktervoll im positiven Sinne.

Dekantieren sehr empfohlen.

Ein eindrucksvoller, moderner Madiran!