



Art.-Nr.: 10269

CALMEL & JOSEPH AMS TRAM GRAM POMONE

KATEGORIE	Neu im Sortiment
REBSORTEN	Marsanne Blanche, Roussanne
HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Languedoc
QUALITÄTSSTUFE	Vin de France (VdF)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	13,0 % Vol.
TRINKTEMPERATUR	10-12
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	40% Roussanne, 30% Marsanne, 30% Terret gris

BODEN

Ton und Kalkstein. Das Klima ist typisch mediterran, warm und sonnig mit wenig Niederschlag. Die Winter sind mild, die Sommer sind heiß und die üblichen trockenen Bedingungen sorgen dafür, dass die Trauben vollständig reifen. Die Reben werden gepflegt; Es wird kein Unkrautvernichter verwendet. Der Rebschnitt ist kurz, um das Wachstum und die Erträge der Reben zu regulieren.

BESCHREIBUNG

Die Roussanne- und Marsanne-Trauben wurden entrappt und gemeinsam im selben Bottich vinifiziert. Die anschließende Gärung und Mazeration dauerte etwa einen Monat. Der Terret Gris, eine spät reifende Sorte, wurde in ganzen Trauben (mit den Stielen) während eines Monats vergoren. Alle Partien wurden schließlich verschnitten und bei Kälte natürlich geklärt, bevor sie in Flaschen abgefüllt wurden. Es ist zu beachten, dass vom Weinberg bis zur Abfüllung, zu keinem Zeitpunkt Sulfite zugesetzt wurden.

Dieser Wein zeigt sich in einem wunderschön leuchtenden Orange-Gold mit frischer, zarter Farbe. Aromen von Erdbeere, Quitte und Bitterorange gefolgt von exotischen Früchten, Papaya, Birne und Mandarine mit einem Hauch von Mineralität im Abgang. Im Mund ist er spritzig, weich und nicht von übermäßigem Tannin geprägt. Er öffnet sich mit mineralischen Noten bevor dann die

CALMEL & JOSEPH | FRANKREICH | LANGUEDOC



Frucht und andere Komponenten wie, Quitte, eingemachte Zitrusfrüchte, ein Hauch Pflaume, abgerundet mit einer Mischung aus Gewürzen – Paprika, Safran, Koriander – und herrliche, leicht bittere Noten übernehmen.

Das Potenzial für fantastische Essenskombinationen wird Sommeliers begeistern.