



»Mas Clavel« Côteaux du Languedoc

Pierre Clavel

Der Einstiegswein in die Welt des Pierre Clavel. Simpler Rotwein, wie er typisch ist für das Languedoc. Er riecht und schmeckt herzhaft süffig und ungekünstelt ehrlich nach dem französischen Süden: Thymian, Rosmarin, schwarze Oliven. Alltagsweinquenügen, wie man es sich wünscht. Zu einem Preis, den so nur Frankreich kann. Trinkt man genüsslich mit Freunden, denn dafür hat ihn Pierre Clavel aus reifer Grenache, Carignan und ein wenig Syrahgekeltert.

Also der tägliche Essensbegleiter, der nicht mehr vorgibt zu sein, als er in Wirklichkeit ist. Pierre Clavels unkomplizierte Basisqualität aus biologischem Anbau garantiert so fröhlichen wie angenehmen Trinkgenuß, schmeckt würzig und kräftig, geizt nicht mit Frische, spart nicht mit Saft und Kraft, ist sauber, süffig und ganz einfach gut gemacht. Die Gerbstoffqualität ist deftig natürlich, hier hielt Pierre Clavel den Aufwand in bewußten Grenzen für ein möglichst angenehmes Preisniveau, deshalb hat er ihn auch mit dem Vollernter gelesen. Immerhin hat er ihn im Betontank spontan vergoren, also auf seinen natürlichen Hefen, und darüberhinaus schonend verarbeitet und auf der Feinhefe gereift. Kein Spitzenwein also, sondern seriöser südfranzösischer Bauernwein. Wer ihn hochjubelt, hat das fröhlich unbekümmerte Rotweinquenügen nicht verstanden; ein Spitzenwein allerdings im Vergleich zu vielen müden Bioweinen gleicher Preisklasse. Typisch Pierre Clavel.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: > 2023+
Restzucker: < 2 g/l
Ausbau: Betontank
Boden: Lehm & Ton
Besonderes: Ecocert®
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1

0,75l
FLR23309



www.weinhalle.de