



Rouge »Fee Griottine« IGP

Domaine de Saint Cels

Rotwein-Qualität ist Gerbstoff-Qualität. Je billiger ein Rotwein, um so »kürzer«, »pelziger«, rustikaler und unattraktiver sind seine Gerbstoffe. Sie stammen aus den Beerenschalen roter Trauben. Alles, was sie im Laufe des Weinjahres beeinflusst, läßt sich hinterher im Wein fühlen und erkennen. Die Qualität und Beschaffenheit dieser Beerenschalen richtig einzuschätzen, ihre Information während der Weinbereitung so gekonnt wie möglich »auszulutschen«, ist die Kunst des Winzers, der Winzerin. In billigen Rotweinen müssen diese Gerbstoffe stets manipuliert werden, was man euphemistisch »schönen« nennt...

Die Domaine Saint Cels liefert mit »Fee Griottine« einen erstaunlich anspruchsvollen Rotwein zum günstigen Preis. Seine unerwartet hochwertigen Gerbstoffe machen ihn zum echten Preis-Genuß-Glücksfall. Gekeltert aus Merlot, Syrah und Cabernet Sauvignon, deshalb

tiefdunkel in der Farbe, im kühl wirkenden Duft expressiv dunkelwürzige Anklänge an Cassis, schwarze Oliven und wilde Sommerkräuter. Ein paar Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank gereift, präsentiert »Griottine« gekonnt ausbalancierte Gerbstoffe, die kompakt dichte Substanz auf die Zunge spülen und in deftiger Präsenz einen Mehrwert liefern, der Freude macht. Na also, es geht doch!

Alkohol: 14 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2028

Restzucker: 0,3 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Mit dem Vollernter
mechanisch gelesen

Dekantieren: 1

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Diam 5

Schwefel: Ja

Schönung: Filtration

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,65

0,75l

FLA23004



www.weinhalle.de