



Brézème »Eugene de Monicault«

Lombard

Eugene de Monicault hat die Qualität der Lage Brézème erkannt, sie bepflanzt und bekannt gemacht. Ihm widmet Julien Montagnon den Wein seiner ältesten Reben, aus dem Kernstück der Steillage. Fast schwarze Farbe, die einen enorm dichten Rotwein ankündigt, der Potential für Jahrzehnte in sich trägt. Braucht viel Luft im Glas. Dann öffnet er sein balsamisch explosives Bukett nach blauen und schwarzen Früchten, Süßholz, Kaffee und Edelholz. Extrem dicht gewirkte Gerbstoffe ergießen sich kühl und griffig auf die Zunge, edle Stoffe kommen in den Sinn. Eine beeindruckend aromatische, aber auch physisch spürbare Syrah ganz eigener Größe und Ausstrahlung. So rar wie unverwechselbar. Zu Fleisch vom Grill.

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2030+

Restzucker: 0,9 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Aus winziger Steillage. In

Zertifizierung Biodyvin®

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,6

0,75l

FRH17402



www.weinhalle.de