



Les Animals Ventoux Fourmi Rouge - 2024



VORSTELLUNG

Für diesen Wein wählen wir die Terroirs, die sich am besten für fruchtige und vollmundige Weine eignen. Ganz einfach. Das ist der Urtyp für genussvollen Wein: authentisch, ehrlich, lecker.

DER JAHRGANG

Trotz der während des gesamten Jahres andauernden klimatischen Herausforderungen, die beständige Wachsamkeit und sehr viel Arbeit im Weinberg verlangten, lässt sich der 2024er Jahrgang vielversprechend an. Die Weinlese begann am 22. August und die letzten Trauben wurden am 3. Oktober geerntet. So wurde jeder Weinberg mit einem perfekten Reifegrad gelesen und lieferte sowohl ausgewogene als auch ausdrucksstarke Trauben. Die Arbeit im Weinberg selbst war sehr anspruchsvoll, doch die geleistete Mühe dürfte sich in qualitativ hochwertigen Weinen widerspiegeln. Erste Verkostungen zeigen tatsächlich Weine, die wunderbar ausgewogen sind und bei denen sich Frucht, Spannung und Finesse miteinander verbinden. Durch ihren phenolisch optimalen Reifegrad, der durch ein schönes Säurespiel unterstützt wird, zeigen sie ebenfalls eine große Frische und eine schöne Struktur. Der 2024er Jahrgang kommt also mit sehr vielversprechenden Qualitätsmerkmalen daher und dürfte sich durch seine aromatische Fülle und seine Lagerfähigkeit abheben.

LAGE

Die Weinberge liegen an den Hängen des Mont Ventoux. Die Höhe sorgt für Frische, wodurch die Trauben eine gute Säure bewahren. Der Wein ist schön frisch, vollmundig und ausgewogen.

TERROIR

Das Terroir ist je nach Höhe unterschiedlich. Die Weinberge liegen größtenteils auf den geologischen Sedimenten der Meere aus dem Tertiär, die Ursprung für das Kalkgestein des Mont Ventoux sind. Rote Mittelmeerböden, die aus dem harten Kalk der Kreidezeit herrühren, leuchtender Kalk, altes Schwemmland mit runden Kieselsteinen.

REIFE

Jede Rebsorte wurde getrennt gelesen und vinifiziert, sodass die jeweilige Rebsorte stets die optimale Reife besaß. Der Lesezeitpunkt wurde mithilfe von Reifegradanalysen und Probieren der Trauben ermittelt. Sobald die Trauben im Keller ankamen, wurden sie entrappt und eingemaischt. Die Phenole wurden während der Gärung in Zementtanks durch Überpumpen extrahiert. Nach Beendigung der Gärung wurden die Weine abgestochen und dann assembliert, bevor sie weitere 10 Monate ausgebaut wurden.

REBSORTEN

Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah

SERVIEREN

17°C für ein spontanes Essen und zum Vergnügen.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Eine Pavlova mit roten Früchten oder ein Schokoküchlein mit flüssigem Kern unterstreichen Trinkfreudigkeit und Struktur des Weines.

