



Fourmi Rouge 2017

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

2017 ist das Jahr aller Rekorde: das trockenste Jahr seit 30 Jahren, kaum Eingriffe bei den Weinbauarbeiten, optimale Lesebedingungen, sehr geringe Erntemenge aufgrund klimatischer Veränderungen und Weine mit sehr großem Potenzial.

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.

VERKOSTUNG

Hübsche Nase mit Aromen von roten Früchten und Sauerkirschen. Sehr frisch, mit gut eingebundenen Tanninen, zeigt er ein schönes Gleichgewicht und eine wunderbare Komplexität am Gaumen. Schöne Länge im Abgang.

