



## Les Animals Ventoux Fourmi Rouge - 2022



### 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

Der Jahrgang 2022 war gekennzeichnet durch kontrastreiche klimatische Bedingungen, die eine schöne Traubenqualität und eine vielversprechende aromatische Komplexität ermöglichten, wenn auch mit einer je nach Parzelle sehr unterschiedlichen Mengenausbeute. Winter und Frühling waren besonders mild und sehr trocken, wobei sich die Monate Januar und Mai als die trockensten seit Beginn des 20. Jahrhunderts erwiesen, mit Rekordtemperaturen im Mai und Juni. Diese Bedingungen ermöglichten es, die Reben in einem ausgezeichneten Gesundheitszustand zu erhalten, da Krankheiten völlig ausblieben. Der Sommer war dann sehr sonnig mit hohen Temperaturen, die auf stark alkohollastige Weine schließen ließen, doch wohltuende Regenfälle Mitte August ermöglichten den Trauben, langsamer weiter zu reifen. Am 19. August begann die Weinlese unter sehr guten Vorzeichen und im Vergleich zu 2021 11 Tage früher. Im September gab es einige Regenfälle, die zwar der hervorragenden Qualität der Trauben nichts anhaben konnten, es aber erforderlich machten, in den Parzellen auszusortieren. Wir haben unsere Rosés sehr vorsichtig behandelt, um elegante, fruchtige und keine alkohollastigen Weine zu erzeugen. Die Rotweine ihrerseits wurden sanft verarbeitet und vorsichtig extrahiert, sodass sich besonders ausgeglichene Weine ankündigen. Erste Verkostungen lassen einen vielversprechenden Jahrgang 2022 von großer Komplexität und Aromenfülle sowie einer sehr schönen Ausgewogenheit erwarten.

### 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

Verführerische rot-violette Farbe mit leuchtenden Reflexen. Der Aromenreichtum dieses Weines zeigt sich bereits in der Nase mit Noten von schwarzen Früchten wie Cassis und Heidelbeere, die durch Noten von Leder und Veilchen noch betont werden. Am Gaumen setzen sich die köstlichen Aromen fort, die durch die schöne Frische und sehr weiche Tannine noch deutlicher hervortreten. Ein sehr trinkfreudiger, genussreicher Wein.

