



Magnum «Aupiho» Rouge - Bio zertifiziert

Produzent	Domaine Fontchêne
Land/Gebiet	Frankreich/Provence
Appellation	Alpilles IGP
Jahrgang	2020
Produkt	Grossflaschen Rot
Traubensorte(n)	Syrah (45%), Merlot (34%), Cinsault (14%), Mourvèdre (7%)
Ausbau	12 Monate in französischen Barriques und 6 Monate im Stahltank ausgebaut
Alkoholvolumen	13.5%
Restzucker	1.4 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2033
Inhalt	1.5 ltr
Produzierte Menge	350 Flaschen
Preis CHF	82.00

La Grand Nation bleibt beim Wein das Mass aller Dinge – wie wir finden. Das gilt nicht nur für die berühmtesten Appellationen – auch im Süden gibt es Spektakuläres zu entdecken, und wenn alles zusammenpasst wie bei René Milan und seiner Domaine Fontchêne, ist ohnehin höchster Respekt angesagt. Alle seine Rebberge werden nach biodynamischen Kriterien bewirtschaftet und ihre auffallende Vitalität ist weithin sichtbar, wenn man durch die Reben geht. Was uns auch auffiel: dass sich in Südfrankreich ein neuer Spirit breit macht. Nicht die holzlastigen und mastigen Weine sind weiterhin gefragt, sondern die feinen geschliffenen, wie der «Aupiho» einer ist. René Milan gelang ein vielschichtiger, lagerfähiger Rotwein, der mit einer betörenden Frucht (Blaubeere, Kirsche, Pflaume) auftrumpft und trotz 18-monatigen Ausbaus im Holzfass und Stahltank sehr frisch und jugendlich daherkommt.