



Magnum «Perséides» Rouge - Bio zertifiziert

Produzent	Château Juvenal
Land/Gebiet	Frankreich/Rhône
Appellation	Ventoux AOP
Jahrgang	2019
Produkt	Grossflaschen Rot
Traubensorte(n)	Grenache Noir (100%)
Ausbau	18 Monate im Edeltank und Tava-Ton-Amphore ausgebaut
Alkoholvolumen	15.5%
Restzucker	1.5 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2031
Inhalt	1.5 ltr
Bewertung	Jeb Dunnock: 94/100

Dank Star-Önologe und Grenache-Magier Philippe Cambie ist das Château Juvenal zu ansehnlichem Ruhm gekommen. Seit 2009 biozertifiziert, setzt das Weingut ganz auf die hier bekannten Rebsorten. Für den roten «Perséides» verwendet Sebastian Alban die besten Grenache-Trauben und gibt noch einen winzigen Anteil Syrah dazu, um der AOP Ventoux zu genügen. Die Vinifizierung und der Ausbau erfolgen im Edeltank und in einer 1600-Liter-Amphore aus Ton, um die pure Frucht voll zur Geltung zu bringen. Das Resultat ist dunkelfarbig, dicht, mit samtweichem Tannin und ausdrucksvollem Aroma (Garrigue-Kräuter, Rosen, schwarze Kirschen). Jetzt schon extrem spannend, in zwei Jahren grandios.