



«à l'état brut - sans soufre ajouté» 2022

Produzent	Château Panchille
Land/Gebiet	Frankreich/Bordeaux
Appellation	Bordeaux AOC
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Merlot (100%)
Anbau	HVE zertifiziert
Ausbau	Drei Monate im Edelstahltank ausgebaut
Alkoholvolumen	15.0%
Restzucker	0.3 g/l
Allergenhinweise	Enthält keine Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Dekantieren	1 Stunde karaffieren empfehlenswert
Optimaler Genuss	jetzt bis 2029
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Produzierte Menge	2000 Flaschen

Der «à l'état brut – sans soufre ajouté» – was so viel bedeutet wie «Naturzustand – ohne Zusatz von Schwefel» – ist ein tiefdunkler, aromatisch konzentrierter Wein, der aber weder fett noch mastig wirkt. Pascal Syrat hat ihn bewusst nicht in Holzfässern ausgebaut, damit er klar und frisch ins Glas kommt – wie wenn man ihn direkt ab Tank degustiert. Im Geschmack ist er voll, intensiv, dicht und lang und nicht zuletzt wegen der delikaten Säure wunderbar ausgewogen. Das prädestiniert ihn zum Begleiter von Wildgerichten, aber auch zu kräftig gewürzten Fleischgerichten.