



Clos L'Abeuradou Rouge 2021

Produzent	L'Abeuradou
Land/Gebiet	Frankreich/Languedoc-Roussillon
Appellation	Minervois AOP
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Syrah (63%), Carignan (37%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	16 Monate in 400-Liter-Tonneau ausgebaut
Alkoholvolumen	14.0%
Restzucker	0.9 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2032
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Produzierte Menge	7800 Flaschen
Preis CHF	19.50

Die rote Cuvée von Clos L'Abeuradou hat Önologe Hugh Ryman aus Syrah (63 %) und Carignan (37 %) komponiert. Seine Parzellen mit ihren kalkhaltigen Böden liegen auf 350 Metern Höhe und zählen zu den höchstgelegenen Rebbergen im Minervois. Um eine ausgewogene Aromatik zu erreichen und damit weniger Gerbstoffe an den Wein abgegeben werden, verwendet er die etwas grösseren 400-Liter-Barriques. Das Resultat ist ein feiner, von der Frucht (Kirschen) getragener Wein. Im Gaumen wirkt der Wein wunderbar harmonisch, mit feinen Beeren- und Würzaromen, und fliesst sanft über den Gaumen. Mit seiner weichen Frucht eignet sich dieser Minervois als Begleiter zu einem Bœuf bourguignon (geschmortes Rindfleisch) und zu würzigem Hartkäse.