



AOP Cairanne Rot

LES 2 ARBRES



Terroir

- ◆ 10 ha regionale Einzellagen „Estévenas“, „Les Douyes“ und Les „Garrigues“ mit Süd-Ost-Ausrichtung
- ◆ Ton- und kalkhaltiger Boden
- ◆ Alter der Reben: zwischen 15-50 Jahre



Rebsorten

- ◆ 25% Grenache
- ◆ 25% Syrah
- ◆ 25% Mourvèdre
- ◆ 25% Carignan



Weinbereitung

20-30 Tage klassische Maischegärung (Eintauchen des Tresterhutes, max. 28°C Gärtemperatur). Ausbau der Jungweine in Edelstahltanks mit Ausnahme des Carignan, der 12 Monate in kleinen Barriques vinifiziert wird. Alle vier Rotweinsorten werden separat ausgebaut und kurz vor der Abfüllung zusammengeführt.



Verkostung

Farbe: Intensives Rubinrot mit feinen violetten Reflexen.
Geruch: Bouquet an Walderdbeeren, Schwarze Johannisbeere und feinen Rosendüften.
Geschmack: sehr fruchtbetont nach Himbeeren und Cassis mit harmonisch eingebundenen Tanninen.



Trinktemperatur und Lagerung

- ◆ Ideal: 15-16°C
- ◆ Lagerungspotential: bis 9 Jahre



Speiseempfehlung

- ◆ Entenbrust an Crème de Cassis
- ◆ Rückensteaks an Schalotten
- ◆ Gegrillte Lammkoteletts