



Cabernet Sauvignon Reserve 2022 Domaine Ferrandière

Weingut

Die Weine der Domaine Ferrandière mit ihren 100 Hektar Anbaufläche haben uns gleich bei der ersten Verkostung gut gefallen. Der Stil unterscheidet sich stark von dem der Unmengen der modernen Mainstreamweine Südfrankreichs und besticht durch einen selten gewordenen Traditionalismus, ohne auch nur annähernd verstaubt zu wirken. Die Reben stehen alle auf dem Boden eines vor ca. 200 Jahren trocken gelegten Salzsees, daher wird das Gelände auch jedes Jahr im Januar oder Februar für fast zwei Monate durch Umleiten eines nahe gelegenen Flusses geflutet. Dies passiert, um das Salz, das immer noch in den Tiefen vorhanden ist, im Boden zu halten. Die Weine bekommen dadurch einen ganz eigenwilligen Charakter, die salzig-mediterrane Luft des 40 Kilometer entfernten Mittelmeeres tut ihr übriges. Elegant-saftig der Grand Rouge, der Blanc ein Monument von Wein, dicht, voll mit viel Frucht und Tiefe. Und das alles zu einem mehr als fairen Preis....

Tipp

Um den Salzgehalt im Boden zu regulieren, werden die Weinberge jedes Jahr im Winter für etwa 40 Tage geflutet. Die Domaine ist eines der wenigen Weingüter in Frankreich, das Reben auf eigenen Wurzeln (nicht gepfropft auf amerikanische Unterlagen) anbauen kann.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: n.v.
Kohlenhydrate: n.v. g
davon Zucker n.v. g
Zutaten: Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2022
gesetzl. Herkunft:	
Alkoholgehalt:	14.00 % Vol.
Restzucker:	2.00 g/l
Säure:	3.00 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Languedoc
Ausbau:	französischen und amerikanischen Eichenfässern
Rebsorten:	Cabernet Sauvignon

Vinifizierung

Der Wein wird aus Cabernet Sauvignon-Trauben von 21 bis 31 Jahre alten Rebstöcken hergestellt, die auf Ton- und Kalksteinböden wachsen. Ein Teil des Weins reift für 6 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern, der Rest in Edelstahltanks

Sensorik

roten Beeren, Noten von rotem Pfeffer und Tabak, unterstrichen von Kakao- und würzigen Vanillearomen. Geröstete Nüsse, Johannisbeeren und einem Hauch von gegrillter Zeder

Passt gut zu

gegrilltem Lamm oder Rind, Lammgulasch, Fleischpasteten

Lagerfähig

7 Jahre