



Domaine Ferrandiere



Weingut

Die Weine der Domaine Ferrandiere 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

Manche würden den Grand Blanc wohl als traditionell bezeichnen, verstaubt ist er sicher nicht. Ein Wein mit unglaublicher Geschmacksdichte und Komplexität. Die Weinberge werden jedes Frühjahr für 4 Wochen geflutet, um den hohen Salzgehalt im Boden zu halten, der noch aus Urzeiten, als hier ein Salzsee war, herrührt. Und man meint auch noch diese Würze im Glas zu entdecken.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	328 kJ / 79 kcal
Kohlenhydrate:	0,9 g
davon Zucker	0,2 g
Zutaten:	Trauben, Zucker, Antioxidantien



Frankreich

Languedoc

Grand Blanc Coteaux de Miramont IGP 2024 Domaine Ferrandiere

Expertise

Jahrgang: 2024

gesetzl. Herkunft:

Alkoholgehalt: 14.00 % Vol.

Restzucker: 2.00 g/l

Säure: 5.60 g/l

Geschmack: trocken

Anbaugebiet: Languedoc

Ausbau: Barrique

Rebsorten: Chardonnay, Viognier, Pinot Gris

Vinifizierung

Hochreifes Lesegut, klassische Vergärung, Ausbau in Barriquefässern

Sensorik

Goldgelb, reife Quitten und Äpfel, Heu und Kräuterwürze, Vanille und Brioche, dicht und unglaublich komplex

Passt gut zu

Hummer mit Vanillebutter, Kalbsrahmbraten mit Morcheln

Lagerfähig

7 Jahre