

Chateau Camplong

Corbiere



Chateau Camplong

Frankreich

Corbieres



Peyres Nobles Corbieres AOC 2024 Chateau Camplong

Weingut

Bereits im zweiten Jahrhundert vor Christus begannen die Römer mit von griechischen Kaufleuten eingeführten Weinreben im Corbières Wein zu produzieren. Auf diese lange Tradition ist man am Fuße des Berges Alaric verständlicherweise sehr stolz und versucht deshalb auch besonders Terroir-typische Weine zu keltern. Die Trauben werden schonend und vollreif eingebracht und im Keller sorgfältig weiterverarbeitet, um würzige, unverwechselbare Corbièresweine zu schaffen. Château Camplong besitzt einige Hektare sehr alter Stöcke von Carignan, Grenache und Cinsault. Die Vergärung erfolgt zum Teil als Kohlensäure-Maischung, zum Teil traditionell, bei einer durchschnittlichen Gärungsstandzeit von 5-6 Tagen. So gelangen nicht zu viele Gerbstoffe in den fertigen Wein und er bleibt samtig und weich.

Tipp

Der Corbières von Château Camplong ist ein typischer Vertreter dieses klassischen Roten aus Südfrankreich. Würzig und ursprünglich, dabei aber keineswegs rau oder einfach.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 338,94 kJ / 81,7 kcal

Kohlenhydrate: 2 g

davon Zucker 0 g

Zutaten: Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	AOP
Alkoholgehalt:	14.00 % Vol.
Restzucker:	1.10 g/l
Säure:	4.00 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Corbieres
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Syrah, Carignan, Grenache

Vinifizierung

Sensorik

Brombeeren und Heidelbeeren, etwas Lakritz und Schokolade, angenehm weiche Tannine

Passt gut zu

Wildschweinbraten, Pilzauflauf

Lagerfähig

5 Jahre