



Château d'Anglès



Frankreich

Languedoc



Grand Vin Rouge 2019 Chateau d'Angles

Weingut

Vom Medoc in Bordeaux in das Languedoc im Süden Frankreichs, ein nur konsequenter Schritt für Eric Fabre und seine Familie. Nachdem er fast 10 Jahre Technischer Direktor bei Chateau Lafite Rothschild war, suchte er ein geeignetes Terroir, um Weine zu produzieren, wie er es sich vorstellte. Im Jahre 2001 hat die Familie Fabre das idyllisch gelegene Weingut Château d'Anglès im Anbaugebiet La Clape übernommen, wohlwissend um die besonderen Vorzüge dieses Geländes. Diese auf den ersten Blick unwirtliche Gegend mit ihrem kalkhaltigen porösen Boden in Verbindung mit dem sonnigen Klima und der Nähe des Meeres bietet außergewöhnliche Bedingungen für den Weinbau. Und gerade die Rebsorte Mourvedre, denen die Fabres, mittlerweile durch Sohn Vianney ergänzt, besondere Liebe und Aufmerksamkeit widmen, findet hier ideale Voraussetzungen. So entstehen hier vollfruchtige, südfranzösische Weine, mit der Anmutung eines eleganten Bordeaux.

Expertise

Jahrgang:	2019
gesetzl. Herkunft:	AOC
Alkoholgehalt:	14.50 % Vol.
Restzucker:	1.60 g/l
Säure:	4.20 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Languedoc
Rebsorten:	55% Mourvèdre, 30% Syrah, 10% Grenache, Carignan

Vinifizierung

Traditionelle Maischegärung, 10 monatiger Barriqueausbau, unfiltriert

Sensorik

Reifes Granatrot, reife Himbeeren, Heidelbeeren, viel Kräuternoten. Im Gaumen sehr langer Auftakt, viel Schmelz, grosser Körper mit gut eingebundenen Strukturen, klingt auf Kräuternoten aus.

Passt gut zu

köstlich zu Wild, Kurzgebratenem, würzigem Käse.

Lagerfähig

10 Jahre

Tipp

Eric Fabre arbeitete acht Jahre als Technischer Direktor von Château Lafite Rothschild, und erhielt dort höchste Auszeichnungen. Allerdings war es ihm stets ein Lebenstraum ein eigenes Weingut am Mittelmeer zu besitzen. Der Grand Vin Rouge ist das Aushängeschild des Weingutes, ein Wein voller opulenter Fruchtaromen, dabei trotzdem von feiner Eleganz und Finesse. Viel Wein für, im Vergleich zu teuren Bordeaux, kleines Geld...