SEIT R&U 1831

REIDEMEISTER & ULRICHS

Banyuls AOC

M.Chapoutier, Languedoc Roussillon, Frankreich

Kategorie:	Süßwein, Vin doux naturel
Rebsorte:	Grenache
Geschmack:	süß
Kurzbeschreibung:	komplex, dicht, samtig, aromareich
Alkohol:	16,5 vol. %
Serviertemperatur:	10-12 °C
Servierempfehlung:	zu Gänseleber, fettreichem & würzigem Käse, dunkler Schokolade, Desserts mit Karamell oder Kaffee
Verfügbare Formate:	0,5 Liter
Artikel-Nr.:	10 43 96

Charakteristik

Dunkle granatrote Farbe mit bräunlichen Reflexen. Das intensive Bouquet begeistert mit Aromen von dunklen Beeren, Pflaumen und getrockneten Früchten die von dezenten Kaffee- und Röstnoten begleitet werden. Am Gaumen enorm dicht, aromatisch und finessenreich mit samtigen Tanninen.

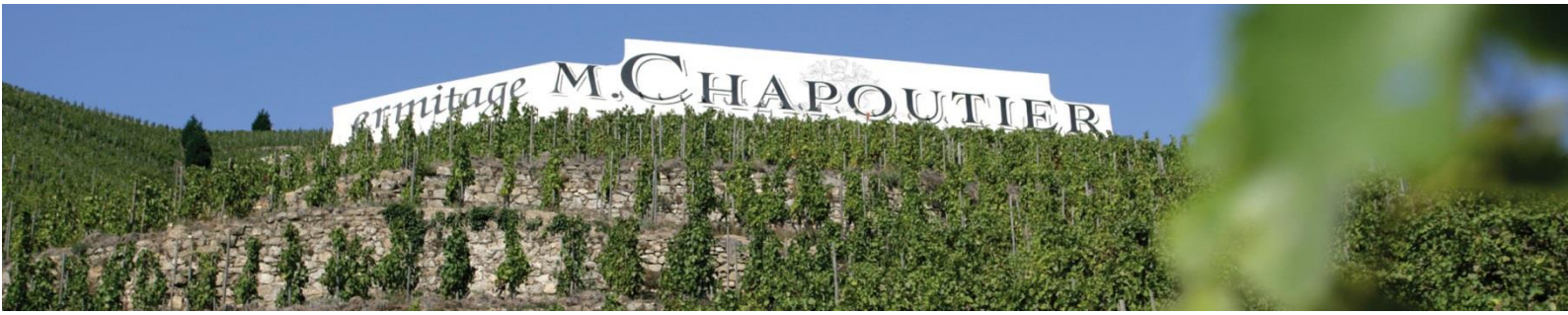
Klima/Terroir

Die Weinberge liegen an steil abfallenden Hängen an der Küste zum Mittelmeer in den vier Gemeinden Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure und Port-Vendres. Das Klima ist mediterran und die sehr kargen und mineralischen Schieferböden lassen nur sehr niedrige Erträge zu.

Ausbau

Nach einer selektiven Lese werden die Trauben entrappt, gemahlen und mazeriert. Anschließend wird die Maische mit hochprozentigem Alkohol – der sogenannten Mutage sur Grains – aufgespritet und 16 bis 20 Monate gereift.

Das Weingut

Der Kultwinzer aus Tain l'Hermitage, der „vor Ideen ständig überzusprudeln scheint und dennoch nie ein Wort zu viel sagt" gilt schon heute als einer der bedeutendsten Weinvisionäre unserer Zeit. Gerade einmal 25 Jahre alt ist Michel Chapoutier als er das 1808 gegründete Weingut vom Vater übernahm und konsequent auf biodynamischen Anbau umstellte. Michel Chapoutiers Auffassung ist es, dass große Weine im Weinberg entstehen und nicht im Keller. Seine Weine sollen zum einen in ausgeprägter Weise das Terroir widerspiegeln und zum anderen hervorragende Essensbegleiter darstellen. So besitzt das Weingut Parzellen in den Top-Appellationen der südlichen und nördlichen Rhône, wie der Châteauneuf-du-Pape oder der Hermitage.

M. CHAPOUTIER
FAC ET SPERA