SEIT R&U 1831

REIDEMEISTER & ULRICHS

Rouge Côtes de Gascogne I.G.P.

Domaine Horgelus, Côtes de Gascogne, Frankreich

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Tannat, Merlot
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, frisch, harmonisch
Alkohol:	12,5 vol.%
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu hellerem Fleisch, gebratenem Fisch mit Röstaromen, Gegrilltem & Pasta mit würzigeren Soßen
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	14 03 39

Charakteristik

Intensive Aromen von roten Beeren, Cassis und Brombeeren mit würzigen Noten. Am Gaumen harmonisch mit weichen und ausgewogenen Tanninen.

Klima/Terroir

Die Gascogne mit ihrer hügeligen und üppig grünen Landschaft liegt etwas versteckt am Fuße der Pyrenäen. Rund um den Ort Montréal-du-Gers wachsen auf Schwemmlandböden mit Sand- und Kiesanteilen die Reben der Domaine Horgelus. Das Klima der Gascogne ist gemäßigt und wird vom Atlantik und den Pyrenäen geprägt.

Ausbau

Um die Frische der Weine zu erhalten werden die Trauben in den frühen Morgenstunden bei kühlen Temperaturen gelesen und temperaturgesteuert in Edelstahltanks vergoren.

Das Weingut

Die Domaine Horgelus liegt am Rande der Gemeinde Montréal du Gers in Mitten der sonnigen Hügel der Gascogne. Einst war die Region für Armagnac und süße Likörweine bekannt. Heute macht sie jedoch auch mit leichten trockenen Weinen mit einem zum Teil verblüffenden Preis-/Qualitätsverhältnis auf sich aufmerksam. Sein Geheimnis hat uns der junge, begabte Winzer Yoan Le Menn bei unserem Besuch folgendermaßen erklärt: „Alles bei uns ist darauf ausgerichtet, die Frucht und die Lebendigkeit der Aromen zu erhalten. Während der Lese stehen wir früh auf und ernten von 3 Uhr morgens bis in den frühen Vormittag, um die kühlen Temperaturen zu nutzen. Auch während der Weinbereitung tun wir alles, um die Frische der Weine zu erhalten. Unser Ziel sind fruchtige, lebendige und unkomplizierte Weine für jeden Anlass.“

DOMAINE HORGELUS