



### **TERROIR**

Die Reben wachsen in der Nähe von Montpellier auf dem Terroir von Pic St. Loup und stehen auf Terrassen mit runden Kleselaufgaben. Eine ganz hervorragende Lage, dem Cabernet Sauvignon die Möglichkeit zu bieten, seinen außergewöhnlichen Ausdruck zu erhalten. Streng selektiert werden die Parzellen, die für diesen Cabernet Sauvignon verantwortlich zeichnen. Natürlich ist da die Lese von vollreifem, gesundem Traubengut eine Selbstverständlichkeit.

### **WEINBEREITUNG**

Nach der Weinlese gären die Trauben in Edelstahltanks für die Dauer von 20 Tagen bei Temperaturen von 25°C. Die Extraktion der Tannine erfolgt sanft und unter Einbeziehung von Sauerstoff, um sowohl die sortentypische Farbe als auch die entsprechende Aromatik zu erhalten. Während der malolaktischen Gärung werden

getoastete Eichenholzblöcke der besten Arten und Terroirs zugegeben. Der Weinausbau (mit Keramiktoast im Herzen\*) erfolgt für 5 Monate unter regelmäßigem Aufrühren durch Stickstoff. Eine Verkostung wird alle 10 Tage vorgenommen.

*\*Neue Keramikernheiztechnologie: Das Rösten durch Keramikheizung von Kernhölzern sorgt für konstante Qualität. Es ermöglicht die Reproduktion des Prinzips des Benchmark-Brennens in einer Böttcherei, während gleichzeitig ein optimaler thermischer Abbau im Herzen ermöglicht und das aromatische Potenzial von Eichenholz offengelegt wird, ohne eine rauchige Note hinzuzufügen. Sehr langsames Kochen. Das keramische Kochen ermöglicht ein gleichmäßiges Eindringen, eine ausgewählte und gründliche Diffusion der Wärme während des Röstens des Eichenholzes und das Nutzen von Hölzern, die die geschmolzenen Aromen des Holzes freisetzen und die Frucht und Frische des Mosts respektieren.*

### **VERKOSTUNG**

Intensives Rot mit schönen rubinroten Reflexen. In der Nase kommen Noten von Cassis zum Ausdruck, diese verbinden sich mit Eindrücken von Kirschen, Trüffel und Vanille. Am Gaumen ist die Struktur glatt und cremig. Ein auf ganzer Länge finessenreicher Rotwein, Aromen von schwarzer Johannisbeere, reifer Kirsche und einem würzigen Ton entfalten sich im Mund. Im Abgang Röstnoten, die sich im Verlauf zu Eindrücken von Kaffee, Mokka und dunkler Schokolade entwickeln.

Passt gut zu Tapas, Verrines und handwerklich hergestellten Wurstwaren, ebenso zu traditionellen französischen Gerichten wie dem provenzalischen Eintopf. 3 Jahre lagerfähig.