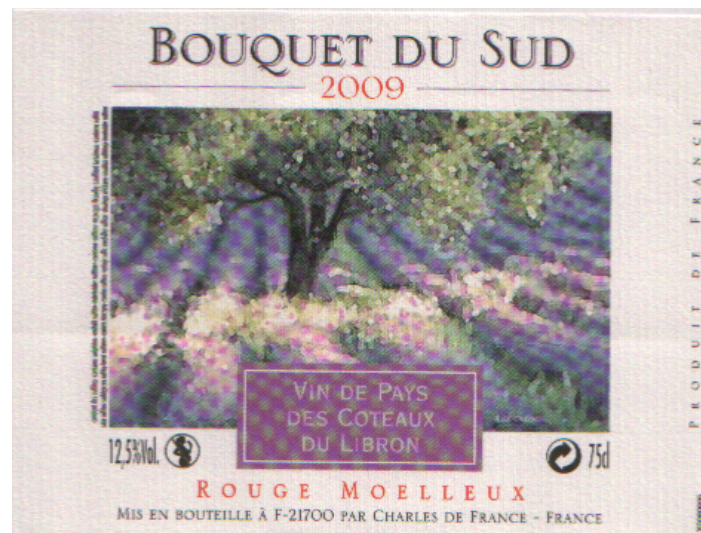


Weinkarte

Bouquet du Sud, süsslicher Rotwein Vin de Pays des Côteaux du Libron



Die Region: Côteaux du Languedoc (Languedoc-Roussillon)

Wo suchen heute Weinkenner nach Neuheiten und Entdeckungen und werden garantiert fündig ?

Im Süden Frankreichs, genauer im Languedoc. Das weiträumige Gebiet zwischen Nîmes und Carcassonne ist eine Schatzkammer für Wein-Entdeckungen.

Im Languedoc-Roussillon, einst nur als großes Tafelweingebiet gehandelt, hat sich in den letzten zehn Jahren eine stille Revolution der Weinqualitäten vollzogen.

Exzellente Anbaubedingungen mit kaum witterungsbedingten negativen Einflüssen, der Einzug moderner Kellertechnik und ein durchgreifender Generationswechsel haben neue Maßstäbe gesetzt. Dies bedeutet ein vielfältiges Angebot an Weinen von höchster Qualität zu vernünftigen Preisen. Eine Region die noch für Überraschungen gut ist!

Côteaux du Languedoc ist nach den Corbières das zweitgrößte AOC Gebiet des Midi. Es beginnt im Osten vor den Türen von Nîmes und reicht im Westen bis fast Narbonne. Côteaux du Libron ist ein Teilgebiet der Côteaux du Languedoc.

Côteaux du Libron : um die Bezeichnung Côteaux du Libron zu bekommen, müssen die Weintrauben aus den Weinbergen folgender Gemeinden des Departement Hérault kommen : Boujan-sur-Libron, Bassan, Lieuran-les-Béziers, Corneilhan und Béziers.

Der Wein: Bouquet du Sud, Rotwein süsslich (Rouge moelleux), Vin de Pays des Côteaux du Libron

(50% Grenache, 30% Merlot, 20% Syrah)

Grenache: Eine Rotweinrebsorte, welche extreme Hitze gut erträgt. Die Traube hat eine dünne Haut mit wenigen Pigmenten, welche sich auch für Rosé eignet. Die Traube reift langsam und kann daher ein hohes Zuckerniveau entwickeln. Die Weine aus Grenache werden durch einen sehr fruchtigen Geschmack charakterisiert wie z.B. wilde Brombeere. In der ausgedehnten Anbaufläche spanischer Weinberge ist Garnacha die am meisten gepflanzte Varietät von Rotwein. Sie ist eine der Zutaten für den berühmten spanischen Wein Vega Sicilia und spielt auch bei Châteauneuf du Pape eine wichtige Rolle.

Merlot: Eine dunkelblaue Rebsorte die früh reift. Der Saft ist fruchtig und samtig. Im Merlot sind Kirschen, Beeren und Pflaumen erkennbar. Teilweise kann auch der Geruch von Rosen vorhanden sein. Die Traube hat eine sehr dünne Haut, enthält ziemlich viel Zucker und hat das Potenzial eines grossen Weines. Der Merlot blüht früh und kann folglich durch den Frost bedroht werden. Bis heute ist Bordeaux bekannt für Merlot. Die Traube wird oft in einer Zusammensetzung benutzt, um den roten, strengen Cabernet Sauvignon zu mildern. Große St. Emilion und Pomerol-Weine beweisen, daß der Merlot auch die primäre Basisvarietät für große Weine sein kann.

Syrah: Wichtig im Rhônetal und in Australien, wo man diese Traube Shiraz nennt. Die Syrah-Weine haben viel Tannin ohne rau zu sein. Die Weine haben ein Aroma von blauen Früchten wie Johannisbeeren. Man erkennt auch Pfeffer und weitere Gewürze. Die Rebsorte ist berühmt für ihre großen Weine der Rhône zum Beispiel l'Hermitage und die Côte Rotie. Mehrere der besten Weine aus Australien werden ebenfalls aus Shiraz produziert.

Restzucker (30 Gr.) = Süsslich (franz. Moelleux)

Farbe: schönes glänzendes Rot mit Rubinreflexen
Nase: würziges Bouquet von roten Früchten (Kirsche dominant) und Gewürzen
Gaumen: weicher samtigen Geschmack, etwas wie ausbalanciert eingelegte Früchte

Begleiter für Speisen:

So setzen Sie die süßen Weine richtig ein :

Nicht nur zum Dessert oder nach dem Essen, sondern auch als Aperitif.

Zu Süßspeisen, speziell zu Früchten wie Erdbeeren und Pfirsich (Zucker nimmt Ihnen etwas Süße), aber auch zu würzigem Blauschimmelkäse oder Gänseleber.

Alkoholgehalt: 12.5%
Ideale Trinktemperatur: 10-12° (fast so kühl wie eine Weißwein servieren)
Lagerung: ideale Lagertemperatur 12-14°
Optimale Reife : kann 3 bis 5 Jahre gelagert werden.