

2017 Domaine Montrose Rouge



| | |
|---------------|--|
| Artikelnummer | 00159317 |
| Winzer | Domaine Montrose |
| Land | Frankreich |
| Anbaugebiet | Südfrankreich |
| Rebsorten | Syrah: 35%, Merlot: 35%, Grenache: 30% |

Beschreibung:

Farbe: glänzendes Granatrot mit violetten Reflexen
Duft: im Bouquet Aromen von dunklen Beeren (Schwarze Johannisbeeren) und feinem Kakao Geschmack: am Gaumen fruchtbetont, rund und harmonisch mit sanftem Tannin und eleganter Frische

Serviervorschlag:

leicht gekühlt als Aperitif oder zur Begleitung unkomplizierter Gerichte wie frischer Pasta mit Tomatensauce, gefüllten roten Paprikaschoten, Steaks und Koteletts vom Grill oder Käse

| | |
|----------------|---------|
| Alkoholgehalt | 13.0 |
| Flaschengröße | 0,75l |
| Flaschenanzahl | 6 |
| Allergene | Sulfite |

Weinbearbeitung

Bei der Bereitung ihres Montrose Rouge arbeiten Bernard und Olivier Coste nach denselben Leitsätzen, die auch für ihre Rosé-Weine gelten: die Suche nach maximaler Eleganz und Balance. Merlot, Syrah und Grenache für die Rotweincuvée stammen von unterschiedlichen Böden, die den Weinen entsprechend unterschiedliche aromatische Facetten verleihen. Um jede einzufangen, werden die Trauben nach Herkunft und Rebsorte getrennt vinifiziert. Zunächst werden alle Trauben vollständig entrappt. Während nun aber Syrah und Grenache vergleichsweise kurze sieben Tage gemischt und die Moste bei kontrolliert kühlen 22 °C vergoren werden, verbleibt der Merlot drei Wochen auf der Maische und vergärt bei deutlich höheren Temperaturen (29 °C), begleitet von wiederholtem Umpumpen der Weine und Überfluten der Beerenschalen. Nach abgeschlossener Vergärung werden die jungen Weine zur Cuvée vermählt, in Beton- und Edeltanks überführt und darin ausgebaut, bis man sie im folgenden Frühjahr behutsam abzieht, Montrose Rouge auf die Flaschen füllt und für den Handel bereitstellt.

Boden

je nach Lage unterschiedliche Formationen, dunkle, vulkanische Böden, weiße Böden aus Kalk und Lehm oder steinige Böden mit kleinen Rundkiesel aus dem Villafranchium (Pliozän, Tertiär)

Weinnotiz

Die Ursprünge der Domaine Montrose reichen bis ins 16. Jahrhundert, darauf

verweisen unterirdische Keller, die aus dieser Zeit stammen. Seit 1696 gibt es Hinweise auf den Namen und in den Flurkarten von Cassini, Frankreichs erstem Kartenwerk dieser Art, ist Montrose 1756 bereits verzeichnet. Gut ein halbes Jahrhundert zuvor, am 1. Juli 1701, hatte Joseph Alazard von König Ludwig XIV die Drei Eidechsen (frz. Trois Lézards, möglicherweise in Anspielung auf den Namen Alazard) als Familienwappen erhalten. Im Gedenken an ihren offensichtlich hochgeschätzten Vorfahren machten Bernard und Olivier Coste die Drei Eidechsen zum Emblem und Logo der Domaine Montrose, das heute auf jeder Flasche zu finden ist.

Die Reben der Domaine Montrose wachsen im Süden Frankreichs, nahe dem pittoresken Städtchen Pézenas, gleich hinter dem Etang de Thau, zwischen Montpellier im Osten und (dem etwas näheren) Béziers im Westen. Obwohl sich in Pézenas alles um den Schauspieler und Komödiendichter Molière dreht, wählten Bernard und Olivier Coste die griechische Dichterin Sappho zur Inspirationsquelle ihres Firmenmottos: Was schön ist, ist gut. Und wer gut ist, wird bald schön sein. Vater und Sohn übersetzen diese Zeilen in ebenso attraktive wie köstliche Weine, mit klarem Penchant zu duftig eleganten Roséweinen, die Montrose zu einer veritablen Referenz für Rosé aus dem Languedoc werden ließen.

Um die exzellente Qualität ihrer Weine zu garantieren, vertraut die Familie Coste auf natürliche, nachhaltige Anbaumethoden. Nur in einem gesunden Umfeld reifen die gesunden, ausdrucksvollen Trauben, die dem Wein seine einzigartige Schönheit, Eleganz und Persönlichkeit verleihen. Nach umfassenden Analysen der Böden, Flora und Fauna in ihren Weinbergen, pflanzte man 1053 Bäume (eine Auswahl von 21 mediterranen Baumarten), um die natürliche Artenvielfalt und ökologischen Balance dieser kostbaren Terroirs zu bewahren.

Auch im Keller ist Behutsamkeit höchstes Gebot. Weil man den duftig leichten Stil bevorzugt, der die mediterrane Herkunft so lebendig zum Ausdruck bringt, werden die Trauben vergleichsweise früh gelesen, meist sofort gepresst und die Moste kühl vergoren. Bei einigen Weinen arbeitet die Familie mit kurzen Maischezeiten oder einem (partienweise) behutsamen Einsatz von Barrique, doch niemals kaschieren diese stets sehr subtil und fein dosierten Maßnahmen den frischen, authentischen Charakter der Weine und ihre unnachahmliche Eleganz.

| | |
|-------------------|---|
| Inverkehrbringer: | Domaine Montrose 34120 Tourbes Frankreich |
| EAN-Code | 3560680001096 |
| EAN-Code Karton | 3560680101192 |