VINOVERSUM

Seit 1994



«à l'etat brut - sans soufre ajouté» 2022

Produzent Château Panchille
Land/Gebiet Frankreich/Bordeaux

Appellation Bordeaux AOC

Produkt Rotweine
Traubensorte(n) Merlot (100%)

Anbau Naturnah und nachhaltig
Ausbau Drei Monate im Edelstahltank

ausgebaut

Alkoholvolumen 15.0% Restzucker 0.3 g/l

Allergenhinweise Enthält keine Sulfite

Vegan Ja

Trinktemperatur 16 bis 18 Grad

Dekantieren 1 Stunde karaffieren empfehlenswert

Optimaler Genuss jetzt bis 2026 Inhalt/Gebinde 75 cl / 6er Kt Produzierte Menge 2000 Flaschen

Der «à l'etat brut - sans soufre ajouté» – was so viel bedeutet wie «Naturzustand - ohne Zusatz von Schwefel» – ist ein tiefdunkler, aromatisch konzentrierter Wein, der aber weder fett noch mastig wirkt. Pascal Syrat hat ihn bewusst nicht in Holzfässern ausgebaut, damit er klar und frisch ins Glas kommt – wie wenn man ihn direkt ab Tank degustiert. Im Geschmack ist er voll, intensiv, dicht und lang und nicht zuletzt wegen der delikaten Säure wunderbar ausgewogen. Das prädestiniert ihn zum Begleiter von Wildgerichten, aber auch zu kräftig gewürzten Fleischgerichten.