

## Rotweinkarte aus der Region Languedoc - Frankreich



### CLASSIQUE

Rebsorte: 33% Syrah, 33% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon

Vinifizierung in Edelstahltanks, Ausbau in Barriques 225 l, 8-10 Monate

Weinaromen: Mediterran, Laub, Wald, Vegetabil, Vanille, Veilchen, Lakritze, Pilze, schwere Früchte, schwere Beeren, > 13,5 % vol.

#### **Preis:**

1 Flasche 0,75l Mitnahmepreis 13,90



### BARRIQUE

Rebsorte: 45% Syrah, 10% Grenache, 45% Cabernet Sauvignon

Traditionelle Vinifizierung, Ausbau in Barriques 225 l, 18 Monate

Weinaromen: Mediterran, Leder, Pfeffer, Vegetabil, Veilchen, schwere Früchte, schwere Beeren, Vanille, >14 % vol.

#### **Preis:**

1 Flasche 0,75l Mitnahmepreis 18,90



### OPPIDOM - Limited Edition, von 100 Jahre alten Rebstöcken!

Rebsorte: 85% Syrah, 10% Grenache, 5% Cabernet Sauvignon

Traditionelle Vinifizierung, Ausbau in Barriques 225 l, 18 Monate

Weinaromen: Mediterran, Leder, Pfeffer, Vegetabil, Veilchen, schwere Früchte, schwere Beeren, Vanille, Lakritze, 14 % vol.

#### **Preis:**

1 Flasche 0,75l Mitnahmepreis 26,90



## Lage und Böden des Weinguts -

### „Les Trois Tomates“:

Die Weinberge der „Les Trois Tomates“ umfassen **15 Hektar** und sind in die Gemarkungen Pinede, Fume, Ferreira, Torro, Esquino de Camel und Saint Felix aufgeteilt. Einige Weinberge befinden sich in Hanglage der **AOC Coteaux du Languedoc**, andere liegen in der für unsere Gegend typischen **Garrigue** mit Pinien, Thymian, Rosmarin und Lavendel. Sie geben den Weinen einen volleren, wärmeren Charakter und schenken ihm ihre **ausgeprägten Aromen**. Auf den charakteristischen **Muschelkalkböden**, in denen noch männerfaustgroße **Austern-Muscheln** lagern, kultivieren wir die **hochwertigen** Rebsorten **Grenache, Merlot, Syrah** und **Cabernet-Sauvignon**.



Es gibt nur wenige **Gesetze** im Weingut, die weltweit gültig sind. Eines davon ist die Menge-Güte-Relation, wonach für einen **guten Wein** die Rebe **wenige Trauben** tragen soll.



Deshalb dünnen wir **vor der Ernte** die unterschiedlich reifen Trauben und die Blätter aus, um die Produktionsmenge von 25 bis 35 Hektoliter pro Hektar zu regulieren.

Denn nur so konzentriert sich die maximale Menge an **Aromastoffen** und **Mineralien** in den verbleibenden Beeren. Anschließend werden die Trauben sorgfältig mit der **Hand geerntet**, denn nur so können wir die gesunden, vollreifen von den weniger guten Beeren selektieren.



Wir transportieren die Trauben in **kleinen** 12-Kilogramm-Kisten. Damit werden die Beeren durch ihr **Eigengewicht** nicht zerdrückt, eine Gärung durch den Saft bleibt aus