



Frankreich



Weinprofil

2017 Chemin de la Serre Carignan / Vieille Vignes Herault

Eine üppige Aromenfülle von Trockenobst-, Heidelbeernoten sowie Vanillearomen bezaubert die Sinne. Dieser 'Südfranzose' ist ein Schmeichler mit weichen Tanninen, der sehr gut zu gegrilltem Lamm passt.

Die bereits 1930 gegründete Kooperative „Les Producteurs Reunis“ in dem kleinen Dorf Cebazan – gelegen zwischen Montpellier und Toulouse - widmete sich von Anfang an der Herstellung von bezahlbaren Weinen von guter Qualität, wofür das Herault nach wie vor steht.

Carignan ist eine rote Rebsorte, die in Frankreich traditionell im Midi, im Languedoc und in der Provence angebaut wird und außerdem noch in Spanien, Algerien, Israel und Kalifornien. Sie ist die fünfthäufigste Rebsorte der Welt und die zweithäufigste rote Rebsorte. Sie heißt in Italien Carignano, in Spanien Cariñena und in Frankreich auch Carignan Noir. Ursprünglich stammt sie aus Aragonien, Spanien. Ihren Namen hat sie von der Stadt Cariñena in der Provinz Saragossa.

Dieser Carignan zeichnet sich noch zusätzlich dadurch aus, dass er von alten Reben stammt, je älter die Weinstöcke sind, desto höher die Qualität und dichter die Aromen.

Weine aus alten Reben sind rare und gesuchte Weine zu entsprechenden Preisen – mit dem Chemin de la Serre haben wir da ein tolles Preis Leistungsverhältnis für Freunde guten Weines.

Jahrgang:	2017
Erzeuger:	Les Producteurs Reunis
Region:	Herault
Rebsorten:	100 % Carignan
Ausbau:	Stahltank
Trinkgenuss:	Jetzt bis 2020
Alkoholgehalt:	12,5 % Vol.

Küche: passt sehr zu gegrilltem Lamm



Guido Keller
WEIN & KULTUR
Julius-Hölder-Str. 29B
70597 STUTTGART-DEGERLOCH
Telefon: 0711 / 6406869
Telefax: 0711 / 6019087