



Frankreich



# Weinprofil

## 2012

### CUVÉE BASTIEN

### CÔTES DU ROUSSILLON AOC

### Domaine Lauriga

Château Lauriga ist ein Weingut im Roussillon mit Tradition im Weinbau seit vier Generationen. Unweit der spanischen Grenze gelegen wachsen die Rebstöcke auf verschiedenen Bodenformationen. Geprägt von dem klimatischen Spannungsfeld zwischen Mittelmeer und Pyrenäen und der überwiegenden Trockenheit sind die Hektarerträge gering.

Jacqueline Clar ist für diese 55 ha große Domäne verantwortlich. Sie hat sich dem integrierten, umweltschonenden Weinbau verpflichtet und respektiert die Weinbau-tradition ihrer Vorfahren. Ihr Hauptziel ist es, gesunde und reife Trauben zu ernten, um Weine erzeugen, die mit ihrer Qualität und Typizität anspruchsvolle Gaumen begeistern. Bei der Weinbereitung wird Jacqueline unterstützt von Jean-Michel Barcelo, einem erfahrenen Önologen, der mit den besonderen Gegebenheiten im Weinbau des Roussillon vertraut ist. Ihre hervorragende Teamarbeit spiegelt sich unmittelbar in der Qualität der Weine. Selten haben wir so authentische, hochwertige Rotweine aus dem Roussillon verkostet, die zu äußerst moderaten Preisen zu haben sind.

#### **Ihr Flaggsschiff 'Cuvée Bastien' finden wir schlicht sensationell:**

Dunkles Rubinrot. Volle Frucht mit weichen Tanninen - dabei immer interessant und authentisch. Im Geruch und Geschmack eine raffinierte Mischung von Aromen, die an reife Blaubeeren und Brombeeren, aber auch an Lakritze, erinnern; im Hinter-grund rauchige und würzige Nuancen (Rosmarin, wilder Thymian). Im kraftvollen Finale kann man sein großes Zukunftspotential erahnen. Unbedingt probieren!

Jahrgang:	2012
Erzeuger:	Jean-Michel Barcelo, Château Lauriga
Region:	Roussillon, Frankreich
Rebsorten:	60% Syrah, 30% Carignan, 10% Grenache
Boden:	Schwemmland bestehend aus kalkhaltigem Ton, Sand und Mergel
Ertrag:	30 hl/ha
Ausbau:	Tradit. Maischegärung und weiterer Ausbau ein Jahr im Inoxtank
Optimaler Genuss:	Bei 16 - 18°C jetzt bis 2020
Alkoholgehalt:	14,5%
Restzucker	0,5 g/l
Weinsäure	3,11 g/l
Küche:	„Pot-au-feu“ (gekochtes Rindfleisch), zum „Cassoulet“, würziger Käse



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