

Barral, Faugères, rouge, Magnum

Region	Languedoc
Erzeuger	Domaine Léon Barral - Faugères
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.	FLA100100M

Bereits Didiers "Baiscuvée" demonstriert eindrucksvoll das große Potential der Region und die Überlegenheit von handwerklich-biologischem Weinanbau gegenüber einem eher an industriellen Gepflogenheiten angepassten konventionellen Weinbau. Die tief wurzelnden Reben, die über die gesamten warmen Sommermonate genügend Wasser im Boden vorfinden, verhalten den Trauben ohne jeglichen Trockenstress zu einer perfekten physiologischen Reife mit optimaler Tanninstruktur. Kein Wunder, dass bereits diese verführerische Baiscuvée auf dem Niveau von Réserve-Qualitäten anderer renommierter Betriebe des Languedoc angesiedelt ist. Intensiv dunkelrote Cuvée (Syrah, Grenache und Mourvèdre), expressiver, sehr komplexer, seidiger Duft nach dunklen Beeren und feinen, verführerischen Gewürzen der Garrigue. Am Gaumen rote und blaue Früchte, charakteristisch für die neue Generation großer Weine aus dem Faugères, reichhaltig, üppig, sehr dicht, fein strukturiert, harmonisch, bestens integrierte Tannine, traumhafte Eleganz und Finesse., schöner Nachhall, schmeichlerisch, Frucht und Schiefer vereinen sich harmonisch zu einem der herausragenden Weine der Region, sensationelles Preis-Genussverhältnis;



Trinkempfehlung: zu genießen ab sofort (Dekantieren!), Höhepunkt Ende 2004 bis 2009.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	

