

## Le Braucol / Château de Rhodes

<b>Herkunft:</b>	Gaillac / AOP Caillac (Süd-West)
<b>Traubensorten:</b>	100 % Braucol (Monocépage) <b>(Vin Bio, certifié par FR-BIO-01, Agriculture France)</b>
<b>Ertrag:</b>	25 hl/ha, Handlese
<b>Ausbau:</b>	Während 18 Monaten im Betontanks.
<b>Produktion:</b>	<b>Limitierte und nummerierte Auflage von nur ca. 3'000 Flaschen jährlich!</b>
<b>Lagerfähigkeit:</b>	10 - 15 Jahre
<b>Alkohol:</b>	15% vol.
<b>Grösse:</b>	75 cl, auch als Magnum-Flasche (150 cl) erhältlich!

Dieser Rotwein stammt von einem biologisch bewirtschafteten Weingut, das sich für die Erhaltung und Wiederbelebung autochthonen Sorten einsetzt.

### Degustation



#### **Auge:**

Intensive rubinrote Farbe mit violetten Reflexen.

#### **Nase:**

Dem Glas entströmt ein komplexes und überaus würziges Bouquet von Cassis und Sauerkirschen, exotischen Früchten, Wildgewürzen und milden Eichen- und Pfeffernoten.

#### **Mund:**

Die Traubensorte Braucol, auch bekannt als Fer Servadou, ist genetisch mit Cabernet Sauvignon verwandt. Man geht davon aus, dass sie eine wilde Traubensorte ist, welche bereits im späten 18. Jahrhundert erstmals erwähnt wurde.

In den 1970er- und 1980er-Jahren war Braucol nahezu aus den Weinbergen verschwunden. Doch mit der Renaissance autochthoner Rebsorten erlebt sie heute, vor allem im Südwesten Frankreichs, eine beeindruckende Wiederkehr.

Am Gaumen zeigt er sich elegant, mit frischen Fruchtnoten, feiner Pfefferwürze und aromatischen Kräutern. Seine Struktur ist feingliedrig, präzise und wunderbar ausbalanciert.

Die geschmeidige Trinkbarkeit und die perfekte Harmonie zwischen Intensität, sanft geschmolzenen Tanninen und langem Abgang machen ihn zu einem hochwertigen und meisterhaft verarbeiteten Wein.

**Ein absoluter Liebhaberwein für Geniesser mit Begeisterung für Neues und Unbekanntes.**

#### **Trinkempfehlung**

Ideal zu deftigeren Gerichten, also zu rotem Fleisch mit oder ohne Sauce Schaf, Wild, Eintopfgerichte und rezentem Käse.

Ausschanktemperatur: 16 – 18° C / Wein karaffieren!