

Terra / Château de L'Ou

Herkunft:	Montescot / IGP Côtes Catalanes (Roussillon)
Traubensorten:	100 % Syrah (Label Bio certifié par ECOCERT)
Ertrag:	16 hl/ha, Handlese
Ausbau:	Die Trauben werden entstielt und dann in neue 300-Liter-Holzbarriques gegeben. Die Barriques bleiben oben offen. Während vier Wochen wird der Saft extrahiert, anschliessend werden die Trauben gepresst. Der Wein kommt dann wiederum in neue Holzbarriques, wird dort vergärt und für 12 Monate ausgebaut.
Produktion:	Kleine, limitierte Auflage von nur 1'200 Flaschen jährlich!
Lagerfähigkeit:	8 – 10 Jahre
Alkohol:	15,5% vol.
Grösse:	75 cl

„L'Ou“ bedeutet auf Katalanisch „Ei“ und ist zugleich der Name des Weilers, in dem sich das Weingut befindet – vermutlich benannt von den Tempelrittern.

1998 erwarben Séverine und Philippe Bourrier das Gut samt Reben. In den folgenden Jahren ergänzten sie gezielt Parzellen in den besten Lagen des Roussillon mit dem Ziel, Spitzenweine zu erzeugen – mit Erfolg. Nach Séverines Weggang führt Philippe Bourrier das Weingut allein weiter, das heute als eines der führenden Güter der Region gilt.

Degustation



Auge:

Kräftige dunkle Farbe mit purpur-schwarzen, glänzenden Reflexen.

Nase:

Intensiv und ausdrucksstark, geprägt von vollreifen schwarzen Kirschen und frischen roten Früchten. Dazu gesellen sich feine Noten von neuem Holz, die dem Bouquet zusätzliche Tiefe und Struktur verleihen. Kraftvoll und würzig, mit einer schönen Balance zwischen Frucht und Ausbau, zeigt dieser Syrah eine aromatische Dichte und viel Charakter, die Liebhaber kräftiger, im Holz gereifter Weine anspricht.

Mund:

Kräftig und vollmundig, mit dichter, explosiver Frucht – allen voran schwarze Kirschen. Die Tannine sind samtig und zugleich präzise strukturiert, perfekt eingebunden und verleihen dem Wein Tiefe und Eleganz. Am Gaumen zeigt er Charakter und eine schöne Würze, getragen von einer harmonischen Balance zwischen Frucht und Holz. Der lange, anhaltende Abgang offenbart Noten von Kaffee, Schokolade, Garrigue-Kräutern und feinem Eichenholz – intensiv, vielschichtig und typisch für grosse Syrah-Weine.

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch mit oder ohne Sauce, zu Wild und Schaffsfleisch sowie zu aromatischem Käse.

Ausschanktemperatur: 16 – 18° C / Wein unbedingt karaffieren!