



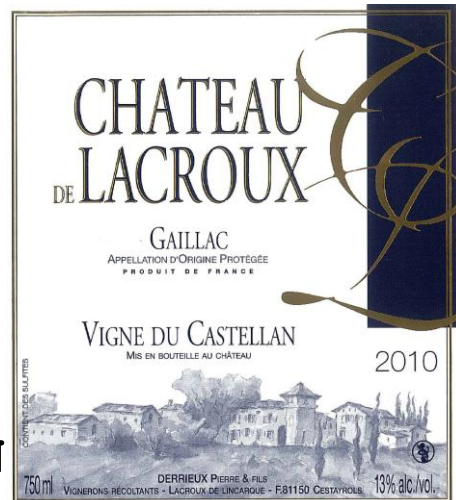
## AOC GAILLAC ROUGE

"Vigne du Castellan"

2010



## AOC GAILLAC ROTWEIN



**Boden:** Tonig, kalkhaltige; Weinberge in südöstlicher Hanglage.

**Rebsorten:** Braucol, Duras, Syrah, Merlot.

**Durchschnittsalter der Weinberge:** 25 Jahre.

**Ertrag:** 50hl pro ha ( 50 000 Flaschen )

**Weinausbau:** Entrappen, klassische Rotweinbereitung mit Temperaturregung, Bewegung des Maischekuchens, 15 bis 20 Tage auf der Maische; 1 ½ bis 2 Jahre, Fasslagerung vor der Abfüllung in Flasche.

**Farbe des Rotweins:** Intensiv, karminrot mit leichtem samtigen Schimmer.

**Geruch:** Fruchtig; nach Belüftung wird ein Geschmack reichhaltiger Aromastoffe frei.

**Geschmack:** Elegant, samtig und gleichzeitig angenehme Frische, welche einen Geruch nach einer Serie von verschiedenen, roten Früchten hinterlässt. Sehr ausgeglichen und rassig in Anwesenheit von feinen Taninen. Ein typischer "Gaillac Rotwein".

**Trinktemperatur:** Um 16°C. Eine Belüftung von einer Stunde mit Hilfe einer Weinkaraffe. begünstigt die Entwicklung der Aromastoffe. Der Wein sollte innerhalb von 5 Jahren konsumiert werden.

**Speisen, welche sich zu diesem Wein eignen:** Sämtliche Wurstarten, Zanderfilet in Rotwein, baskischer Thunfisch, Lammragout, gegrillte Rindersteaks, Bohneneintopf, Kalbfleisch mit Pfifferlingen, Kalbchenragout und zu allen Käsesorten.

