

Inédite AOP Corbières BIO Domaine La Cendrillon

Kategorie	Rotweine
Land	Frankreich
Region	Languedoc-Roussillon
Produzent	Le Tobele
Klassifikation	AOP
Traubensorte	Syrah, Grenache, Mourvèdre (Monastrell)
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2016
Artikelnummer	5050
Preis	CHF 19.90



Vinifikation / Ausbau

Jede Traubensorte wird bei optimalem Reifegrad handgelesen und auf Tischen aussortiert. Die Trauben der alten Reben, die auf den schönsten Terroirs wachsen, werden in kegelstumpfförmigen Holzbottichen vinifiziert, um eine behutsame Extraktion zu gewährleisten und die Tannine weicher zu machen. Die jüngeren Trauben werden in Edelstahltanks gekeltert, damit sie eine knackige Frucht und eine natürliche Frische behalten. In den ersten Tagen der Gärung erfolgt eine behutsame, tägliche Umwälzung der Maische, gefolgt von einem manuellen Untertauchen des Tresterhutes. Die Temperatur wird auf 24°C gehalten und dann schrittweise während der dreiwöchigen Gärung auf 28°C erhöht. Nach einem 18-monatigen Ausbau in Fässern bzw. Edelstahltanks entsteht der Inédite.

Charakter

Der Inédite besticht durch seine besonders intensive, tiefrubinrote Farbe. Seine Aromen sind ausgewogen, süsswürzig und etwas balsamisch. Das Aromaspektrum liegt bei reifen, roten Beeren und etwas Pflaumen. Am Gaumen zeigt sich der Inédite kräftig und delikats mit ausgewogenen Tanninen und einer schönen, aromatischen Komplexität.