

Château Laval

Rotwein, trocken | Artikelnummer: 1202009

Chateau Laval ist ein vollmundiger Rotwein aus der Costières de Nîmes, der mit Aromen von dunklen Beeren und würzigen Nuancen begeistert. Der Barriqueausbau verleiht ihm eine subtile Holznote.

 Frankreich,
Costières de Nîmes

 erdig, holzig, schokoladig,
Kirsche und rote Früchte,
Ausgewogener Wein mit
weichen Tanninen

 Syrah, Grenache

 13,5% vol.



Serviertemperatur: 16-18 °C

Klima und Terroir

Chateau Laval profitiert von dem charakteristischen Terroir der Costières de Nîmes, geprägt von Rollkieseln und Sandstein. Diese Böden speichern Wärme und fördern die Reifung der Trauben. Das mediterrane Klima sorgt für optimale Bedingungen mit viel Sonne.

Vinifikation

Die Trauben werden sorgfältig entrappelt und unter kontrollierten Temperaturen bei 28-30 °C vergoren. Die Maischegärung dauert 10 Tage, unterstützt durch Umpumpen und Délestage, um die Aromen zu intensivieren. 30 % des Weins reifen in Tanks, während 70 % in Barriques für 12 Monate ausgebaut werden.

Eindruck und Aromen

Chateau Laval bietet eine harmonische Kombination von Frucht und Würze. Die Aromen reichen von dunklen Beeren über Gewürze bis hin zu einem subtilen Holzton durch den Barriqueausbau.

Speiseempfehlung

Dieser Rotwein passt hervorragend zu rotem Fleisch, Wildgerichten oder herzhaften Käsesorten.