

Saint Pancrace

Rotwein, trocken | Artikelnummer: 1201004

Er vereint Kraft und Finesse. Die Tannine sind seidig und leicht geröstet.



Frankreich,
AOP Fitou



Schokolade, Kirsche,
rote Früchten



Carignan, Grenache Noir,
Mourvèdre, Syrah



13,5% vol.



Serviertemperatur: 18-22 °C

Lagerung: 10 Jahre in der Flasche, 0 Jahre im Fass

Klima und Terroir

Saint-Pancrace gedeiht in einem mediterranen Klima mit warmen, trockenen Sommern und milden Wintern, begünstigt durch die Nähe zum Meer. Die Reben wachsen auf steinigen Terrassen mit nährstoffarmen Böden, die reich an Rollkieseln sind. Diese Bedingungen fördern die Wurzelbildung und intensivieren die Aromen im Wein.

Vinifikation

Der Saint-Pancrace präsentiert sich in einem tiefen Rubinrot und entfaltet in der Nase ein elegantes Bouquet aus dunklen Früchten, Gewürzen und feinen Holztönen. Am Gaumen zeigt er sich kraftvoll und ausgewogen, mit seidigen Tanninen und einer angenehmen Frische, die in einem langen, harmonischen Abgang mündet.

Eindruck und Aromen

Die Trauben werden nach der Ernte sorgfältig entrappt und schonend gepresst. Die Gärung erfolgt bei kontrollierten Temperaturen zwischen 18 und 22 °C, um die fruchtigen Aromen bestmöglich zur Geltung zu bringen. Nach der Gärung reift der Wein für einige Monate in Betonbehältern, was seine Eleganz unterstreicht.

Speiseempfehlung

Dieser Rotwein harmoniert hervorragend mit Gerichten wie geschmortem Lamm, gegrilltem Rindfleisch.