

Terre Natale

Rotwein, trocken | Artikelnummer: 1201001

Aromen roter Früchte verleihen ihm eine verführerische Weichheit und lang anhaltenden Nachgeschmack im Mund.



Frankreich,
AOP Fitou



rote Früchte, Brombeere,
Leder, Pflaumen



Carignan, Grenache Noir,
Mourvèdre



13,5% vol.



Serviertemperatur: 16-18 °C
Lagerung: 5 Jahre in der Flasche, 0 Jahre im Fass

Klima und Terroir

Der Wein stammt aus Fitou, einer Region im südlichen Frankreich, Roussillon, zwischen Narbonne und Spanien. Die Böden sind nährstoffarm und gehören zu den magersten in Frankreich, was den Reben eine konzentrierte Ausdruckskraft verleiht. Das mediterrane Klima mit warmen, trockenen Sommern und milden Wintern fördert die Traubenreifung und trägt zur Komplexität der Weine bei.

Vinifikation

Die Trauben stammen von zahlreichen Winzern und werden in einer Cave Coopérative verarbeitet. Der Wein durchläuft eine sorgfältige Vinifikation, die die natürlichen Aromen der Rebsorten Carignan, Grenache Noir und Mourvèdre hervorhebt. Die Kombination aus traditioneller Weinbereitung und moderner Technik sorgt für qualitativ hochwertige Weine mit langer Lagerfähigkeit.

Eindruck und Aromen

Der Wein bietet ein reichhaltiges Bouquet von dunklen Früchten, Gewürzen und subtilen mineralischen Noten. Am Gaumen sind sie vollmundig mit geschmeidigen Tanninen und einer bemerkenswerten Struktur, die eine lange Lagerfähigkeit von bis zu 8 Jahren verspricht.

Speiseempfehlung

Ideal passt dieser Wein zu herzhaften Gerichten wie geschmortem Fleisch, Wild und würzigen Käseplatten.