

Gaumenzauber aus dem Doppelbarrique.









Rotwein · Frankreich · Languedoc-Roussillon · Limoux



Plô Roucarels

2015
Limoux AOP rouge

CHF 29.80 statt CHF 35.00

-  Frankreich
-  50% Merlot, 16% Syrah,
17% Cabernet
Sauvignon, 17%
Grenache
-  Jetzt bis 2025
-  16 - 18°C
-  75cl (CT-6)
-  FRA.249663.2015
-  Enthält Sulfite
-  ab Lager

Bewertung

Gerstl



18 | 20

Infos zum Wein

Vinifikation

Ausbau 20 Monate im Doppelbarrique

Degustationsnotiz

Ernte 30hl/ha. Sattes Rubinviolett. Dichte Aromen von schwarzen Pflaumen, Brombeeren und Kirschen, begleitet von Mocca, Lakritze und einem Hauch Gewürznelken sowie schwarzem Pfeffer. Dazu leichte Noten von Toast und Graphit. Wirkt tief, komplex und konzentriert. Am Gaumen zeigt er viel Charme und ein velours-artiges Extrakt. Wirkt noch jugendlich und leicht verschlossen. Der Limoux Rouge endet kräftig mit seidigen Tanninen und leicht mineralischen Anklängen.

Infos zum Produzenten

Das Weingut Plô Roucarels liegt im AOC Limoux-Gebiet, das sich im Südwesten des Languedoc befindet und eigentlich für seine fruchtig-frischen Schaumweine bekannt ist. Julia & Julien sind beide ausgebildete Önologen und haben ihr Projekt 2006 gestartet. Dass hier auch qualitativ hochstehende Weiss- und Rotweine gekeltert werden, beweist das Ehepaar auf eindruckliche Weise. Die zum Teil 80-jährigen Reben werden naturnah bewirtschaftet und die Gärung findet nur mit natürlichen Hefen statt, was den Weinen Charakter und Typizität verleiht. Ihre Rotweine beinhalten die Sorten Merlot, Carignan, Syrah, Grenache und Cabernet Sauvignon, die Weissen bestehen aus Chardonnay und Chenin Blanc. Es freut uns sehr, Ihnen mit Plô Roucarels ein Weingut zu präsentieren, das mit viel Enthusiasmus und Know-how eine überaus erfolgreiche Zukunft haben wird. Einmal mehr zeigen wir Ihnen damit, dass uns keine Mühe zu gross ist, auch abseits des Mainstreams hochwertige Weine für Sie aufzuspüren und

GERSTL

WEINSELEKTIONEN

Ihnen ans Herz zu legen.