



Steinfels



Mourvèdre "Sélection parcellaires" Pays d'Oc

Les Jamelles

Jahrgang	2017
Flaschengrösse	75cl
Volumenprozent	14
Trinktemperatur	16-18°C
Herkunftsland	France
Traubensorten	Mourvèdre

Character

Dank idealer Lage perfekt gereifte Mourvèdre-Trauben ergeben einen wunderbar aus geglichenen dunkelroten Wein mit einer Aromatik von Cassis, pflanzlichen Noten von Pinie sowie Pfeffer- und Gewürznelken-Aspekten. Den Gaumen bezaubern reife und weiche Tannine und eine harmonische, runde und geschmeidige Struktur.

Eignung

Ein schöner Begleiter von Lammfleisch, Schmorbraten sowie zu würzigen Käseplatten mit Stilton oder Roquefort.

Produzent

Die feinen, vornehmlich sortenreinen, terroirbetonten Weine der Les-Jamelles-Linie aus dem Familienbetrieb Badet-Clément im Languedoc-Roussillon entzücken Geniesser weltweit. Das Unternehmen arbeitet mit verschiedenen Winzern der Umgebung zusammen und keltert in der neuen, modernen Kellerei am Canal du Midi. Das Ergebnis sind regelmässige Auszeichnungen an Wettbewerben, Lob der internationalen Fachpresse für die Qualität und Originalität und der Aufstieg von Badet-Clément zu einer der erfolgreichsten französischen Exportkellereien.

Region

Im Süden Frankreichs, geografisch ans Rhônetal anschliessend, schmiegt sich die grösste Weinregion des Landes, das Languedoc, mit seinen Rebflächen und malerischen alten Steinhäusern an die Küstenlinie des Mittelmeers. Das Klima ist geprägt von viel Sonne, milden Wintern und heissen Sommern. Die Reben, die hier – meist auf Kalksteinböden – gedeihen, sind wegen der Trockenheit der Region kräftig und stark. Neben dem Rebbau dominiert hier landwirtschaftlich der Anbau von Oliven, die ebenfalls ohne künstliche Bewässerung gedeihen. Das Languedoc ist eine ausgesprochen farbenfrohe Region: Überall ist das mediterrane Flair spürbar: Im typischen Tongeschirr, den luftigen Stoffen und in den leichten, schmackhaften Gerichten.