



La Clape AOC "Combemale" 2015

Château Ricardelle

Artikel Nr.	00320
Land	Frankreich
Herkunft	Languedoc; malerisch gelegen auf der ehemaligen Insel La Clape
Rebsorte	Grenache (0 %), Carignan (0 %), Syrah (0 %)
Qualitätsbezeich.	AOC Côteaux du Languedoc
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 18 °C
Ausbau	Selektive Ernte, getrennte Vinifizierung der Trauben, Maischestandzeit von 25 bis 30 Tage, 8 Monate im Edelstahltank ausgebaut
Boden	Sandige Böden, Ton, kalkhaltiger Kies
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Sehr kraftvolle Cuvee aus würzigem Syrah mit nussig, erdigen Noten, und reifer Kirsche und Pflaumenaromen. Gekonnter Holzeinsatz mit Schokolade, Tabak und Süßholzaromen lassen den Combemale zu einem bodenständigen und traditionellen, charaktervollen Wein werden.
Empfehlung	Gebratener Ente
Über den Winzer	<p>Bruno Pellegrini - ein Mann, der das "vereinte Europa" schon immer vorlebte - gründete 1970 in Neustadt/Weinstraße die Bruno Pellegrini GmbH.</p> <p>Bereits in den 80er-Jahren erkannte er das riesige Potenzial der verschiedenen Weinregionen in Südfrankreich und beschloss im Jahre 1990 das Château de Ricardelle vor den Toren von Narbonne zu übernehmen. Neben der überzeugenden Weinqualität, war es vor allem die besondere Lage des Weingutes in dem Terroir des La Clape, das ihn besonders reizte. Abseits der flachen und sandigen Lagen in vielen Bereichen des Languedoc findet man in dieser kleinen Appellation einzigartige, auf einem Hügelrücken verteilte, kalk-, geröll- und sedimentreiche Böden vor. Heute bewirtschaftet das Château knapp 50 Hektar Weinberge in einer von einem Naturpark umgebenen Landschaft.</p>