



# Carmes de Rieussec 2019

## A Mano



Artikel Nr.	06675
Land	Frankreich
Herkunft	in der Gemeinde Sauternes, am Übergang zu Barsac
Rebsorte	Semillon (84%), Sauvignon Blanc (12%), Muscadelle (4%)
Geschmack	edelsüß
Trinktemperatur	8 - 10°C
Ausbau	die sehr streng selektierten Trauben mit sauberer Botrytis werden sofort gepresst. Die Gärung erfolgt in neuen Barriques gefolgt von einem Hefelager mit Bâtonnage bis Mitte Dezember. Nach dem ersten Abzug folgen weitere 12 Monate Ausbau im Barrique.
Füllmenge	0,375l
Beschreibung	intensives, vielschichtiges Bouquet mit zarten Noten von Minze und getrockneten Aprikosen; Im Mund gibt es eine schöne Balance von Frische und Intensität. Die Aromen von getrockneten Feigen und Aprikosen werden von zart rauchigen Holznoten sanft untermalt.
Über den Winzer	Amerikanisches know how, verkörpert durch den Winemaker Mark Shannon und italienische Bodenständigkeit und Tradition, repräsentiert von Elvezia Sbalchiero, ergeben eine außergewöhnliche Erfolgsstory. Beide haben zu dem Erwachen der größten italienischen Anbauregion beigetragen – und erzeugen typische und ausgezeichnete Weine nach dem Prinzip „Best value for money“. Primitivo und Negroamaro sind die beiden heimischen Rebsorten, aus denen Weine entstehen, die den Ruf Apuliens als von der Natur verwöhnte Anbauregion in alle Welt tragen.