



## Tannat-Syrah-Merlot Rosé 2018

Alain Brumont



Artikel Nr.	04807
Land	Frankreich
Herkunft	Côtes de Gascogne
Rebsorte	( %)
Qualitätsbezeich.	Côtes de Gascogne IGP
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8 - 10°C
Ausbau	Direktpressung, Gärung bei niedriger Temperatur. Sechs Monate Ausbau auf der Feinhefe
Boden	Grauer Lehm und Kalkmergel der Terrassen von Ténarèze
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Leuchtendes, helles Rosa, frische Fruchtaromen, rund und erfrischend am Gaumen.
Empfehlung	Terrassenwein, Lamm, Lachs oder Thunfisch.
Über den Winzer	Im Alter von nur 38 Jahren kaufte Alain Brumont 1980 das heruntergewirtschaftete und ziemlich verlotterte Château Montus. Er riss die in den Fünfzigerjahren gepflanzten Cabernet Franc Reben aus und ersetzte sie durch die ursprüngliche, lokale Traubensorte Tannat. Seine Kollegen staunten und spotteten. 1987 konnte er dann zum ersten Mal seine Lorbeeren ernten. Sein 85-er Château Montus Cuvée Prestige begeisterte die Fachwelt und die Presse rannte ihm die Türen ein. 1991 wurde er vom "Gault-Millau, France" zum "Besten Winzer der 80er Jahre" gewählt und 1994 von "Vinum" als "sechstbesten Weinmacher der Welt" geehrt.