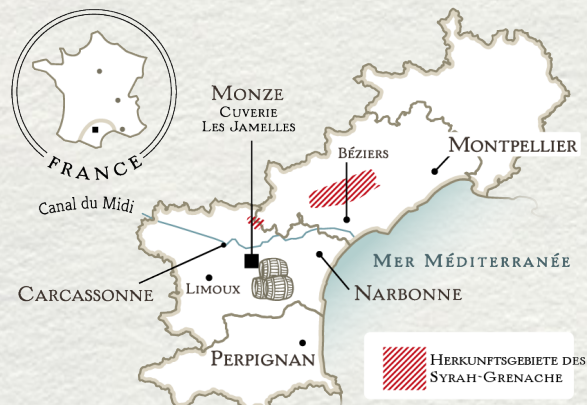


Les Jamelles

I.G.P. Pays d'Oc

SYRAH-GRENACHE - SANS
SULFITES AJOUTÉS



REBSORTE(N)

Syrah 70%, Grenache 30%

TERROIR(S)

Die Syrah und Grenache stammen aus einem sehr großen Teil aus *den Hängen am Orb* nördlich von Béziers. Die Rebstöcke für diesen Wein wachsen auf basalthaltigen Lehm-Kalk-Böden. Die hochgelegenen Terroirs sorgen mit ihren frischen Nächten für vollmundige, ausdrucksstarke Weine mit samtweichen Tanninen.

Die anderen Trauben kommen aus den *Ausläufern der Montagne Noire* im Norden des Minervois, wo die Rebstöcke vor allem auf kalkhaltigen Böden wachsen.

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden in einem wunderbaren Zustand und bei voller Reife geerntet. Damit sie nicht oxidieren, werden sie mit Trockeneis in die Kellerei gebracht.

Das Besondere an diesem Wein ist, dass während Weinbereitung und Ausbau keine Sulfite zugesetzt werden. Damit sich keine unerwünschten Bakterien entwickeln und eine Oxidation vermieden wird, erfordert die Arbeit in der Kellerei ohne Schwefelzusatz viel Sorgfalt und Präzision.

Für eine Weinbereitung ohne Sulfite werden Gärhefen verwendet, die dazu beitragen, die reinen Aromen von Früchten und Gewürzen zu erhalten. Es wird darauf geachtet, dass sich keine Mikroorganismen entwickeln, die den Geschmack des Weines verändern. Nachdem die alkoholische Gärung abgeschlossen ist, kommt es – aufgrund des fehlenden Zusatzes von Sulfiten – zu einer schnellen malolaktischen Gärung.

Danach wird der Wein auf 10 °C heruntergekühlt, so dass sich keine Mikroorganismen bilden und der Ausbau beginnen kann. Dieser dauert nur einen Winter, ist also recht kurz, so dass eine übermäßige Bildung an Mikroorganismen vermieden wird. Anschließend wird der Wein sorgfältig gefiltert.

Da der Wein ohne den Zusatz von Sulfiten hergestellt wird, ist er sehr geschmacksintensiv.

VERKOSTUNG

Die Farbe dieses Syrah-Grenache ohne Zusatz von Sulfiten ist dunkelrot mit bläulichen Nuancen. Sein Bukett gibt sich mit fruchtigen Primäraromen (Kirsche, Schwarzkirschen) und einem Hauch von Vanille und Gewürzen (Speck mit Paprika, grauer Pfeffer) überaus ausdrucksstark und macht neugierig.

Am Gaumen präsentiert sich der Wein frisch, würzig-fruchtig und leicht mineralisch mit Noten von frischen Kirschen und Lakritze. Ein äußerst ausgewogener, herrlich frischer Tropfen mit eleganten, gut eingebundenen Tanninen. Aufgrund des fehlenden Zusatzes von Schwefel ein überaus fruchtiger, ehrlicher, geschmacksintensiver Wein.

SERVIEREMPFEHLUNG

Bei 18 °C zu Grillfleisch, insbesondere Lamm, oder zu Tajine, Cannelloni, Ratatouille, Auberginenbrot oder Käse servieren.

www.les-jamelles.com

contact@les-jamelles.com • 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

