



## PIAUGIER SABLET

SKU: 11514



<b>Titel</b>	Piaugier Sablet
<b>Land</b>	Frankreich
<b>Region</b>	Côtes du Rhône Villages AC
<b>Rebsorte</b>	75% Grenache, 25% Syrah
<b>Boden</b>	Ton-Sand-Lehmboden
<b>Weinbereitung</b>	Gärung bei 28-30°C unter Temperaturkontrolle
<b>Beschreibung</b>	Schöne tiefrote Farbe. Kirsch- und Lakritzaromen im Bouquet mit einer pfefferigen Note. Körperreich und vollmundig mit langem Abgang.
<b>Lagerfähigkeit</b>	4-5 Jahre
<b>Trinkreife</b>	Jetzt
<b>Säure</b>	3, 60 g/l
<b>Gesamtalkohol</b>	14, 50 %Vol
<b>Zucker</b>	1, 20 g/l
<b>Hinweis auf Allergene</b>	enthält Sulfite
<b>Empfehlung</b>	Zu Lammkoteletts.
<b>Trinktemperatur</b>	16 °C bis 18 °C



### Langtext

Sablerlot! – Domaine de Piaugier Sablet ist ein typisch provenzalischer Weindörfchen und eines der wenigen an der südlichen Rhône, das wegen seiner herausragenden Weinberglagen über eine eigene Appellation Controlée verfügt. Die Weine von hier sind unter Kennern wohl gelitten und besonders die von Jean-Marc Aufran. Seit jungen Jahren sonnt er sich in der Gunst von Weinpapst Robert Parker, der ihn zu den besten Erzeugern der Region zählt. Schon sein „normaler“ Côtes du Rhône zeigt, dass da ein Köhner am Werk ist, sein Sablet Côtes du Rhône Villages aber, dass er ein Großer ist. „Sapperlot!“ entfuhr es uns, als wir den wuchtigen Roten von über 40 Jahre alten Grenache-Reben zum ersten Mal in den Mund bekamen. Er bombardiert den Gaumen mit einer Fülle von Aromen und legt dabei einen Schmelz an den Tag, der auch in Sablet seinesgleichen sucht.