



## TEMPÊTE OCCITANE

SKU: 11526



<b>Hinweis auf Allergene</b>	enthält Sulfite
<b>Land</b>	Frankreich
<b>Region</b>	Languedoc
<b>Herkunft</b>	Pays d'Oc IGP
<b>Weingut</b>	Cave de Cruzy
<b>Rebsorte</b>	50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Syrah
<b>Beschreibung</b>	Tiefdunkle Farbe, verführerische Nase, die von Cassis und schwarzen Früchten dominiert wird. Der Geschmack bestätigt die großartige Reife der Trauben mit einer seidigen Struktur, sanfter Attacke und weichen Tanninen.
<b>Boden</b>	Ton-Kalkboden
<b>Weinbereitung</b>	Getrennte Maischegärung der Rebsorten, die anschließend unter Temperaturkontrolle im Edelstahltank zur Cuvée verschnitten werden. Sechsmonatiger Ausbau im Edelstahltank mit moderatem Einsatz von Eichenstaves.
<b>Alkohol</b>	13,50 g/l
<b>Zucker</b>	11,90 g/l
<b>Säure</b>	3,31 g/l
<b>Trinktemperatur</b>	16 °C bis 18 °C
<b>Trinkreife</b>	Jetzt, drei bis vier Jahre lagerfähig
<b>Empfehlung</b>	Perfekter Begleiter zu kräftigen Fleischgerichten und Käsen



## Langtext

Höhenflug – Caves de Cruzy Dass die Önologen der Winzergenossenschaft von Cruzy mit ihrem Können voll auf der Höhe sind, ist nichts Neues. In doppelter Hinsicht auf der Höhe ist aber der Rote "Tempête Occitane". Die Cuvée aus 50 Prozent Merlot und je 25 Prozent Cabernet Sauvignon und Syrah zeigt sich in der Nase wie am Gaumen auf einem Niveau mit ausgewiesenen Crus. Dafür verwenden die Winzergenossen ausschließlich Trauben aus speziell selektierten Weinbergparzellen in den Höhenlagen der Montagne Noir im Norden Béziers. Im hier herrschenden Klimastress von kühlen Nächten und heißen Tagen entwickeln sie eine unglaubliche Fruchtfülle und werden erst bei optimaler Reife gelesen. Das Ergebnis ist ein beeindruckend konzentrierter und vollmundiger Rotwein mit dichter Frucht von reifen Kirschen und roten Beeren im Wechsel mit feinen Pfeffer- und Vanillenoten. Schon in den ersten beiden Wochen nach unserer Vorstellung setzte er mit Blick auf die Verkaufszahlen zu einem Höhenflug an, wie wir ihn bei einem Wein dieser Preisklasse selten erlebt haben. Das ist zwar nun schon wieder ein paar Jahre her – geändert hat sich daran aber nichts.