

## TREVIAC BIN XV

SKU: 11498



<b>Hinweis auf Allergene</b>	enthält Sulfite
<b>Land</b>	Frankreich
<b>Region</b>	Languedoc
<b>Herkunft</b>	Corbières AC
<b>Weingut</b>	Château de Treviac
<b>Rebsorte</b>	80% Grenache, 20% Syrah
<b>Beschreibung</b>	Schöne tiefrote Farbe. Feines und intensives Bouquet von Brombeeren, Pflaumen und Feigen. Die optimale Reife sorgt für den sanften und vollen Körper dieses Qualitätsweins, der sehr konzentriert, saftig und samtig am Gaumen ist.
<b>Weinbereitung</b>	Traditionell
<b>Alkohol</b>	15,50 %Vol
<b>Boden</b>	Kalk-Tonboden
<b>Zucker</b>	2,50 g/l
<b>Säure</b>	3,60 g/l
<b>Trinktemperatur</b>	16 °C bis 18 °C
<b>Trinkreife</b>	Jetzt, drei bis vier Jahre lagerfähig



## Langtext

Geschichtslektion – Arnaud Sié Eigentlich hatte Arnaud Sié Geschichte studiert, aber dann erschien ihm eine Karriere als Taxifahrer wohl doch nicht so verlockend, und er kehrte zurück auf das Weingut seiner Eltern, zum Château de Treviac. Zum Glück! Denn heute beschert er uns großartige Rotweine aus dem Corbières. Und beim gesegneten Alter seiner Rebstöcke war der akademische Vorlauf ja auch nicht ganz umsonst. Bei der Pflege seiner 80 Jahre alten Carignan-Reben rekapituliert dann auch gerne die jüngere europäische Geschichte. Im Schnitt sind seine Syrah- und Grenachereben mehr als vierzig Jahre alt. Die Gleichung "alte Rebstöcke = geringer Ertrag = hohe Konzentration" macht seine mächtigen, weichen Rotweine aber nicht nur für Historiker interessant. Deutschlandweit exklusiv für die Assemblage hat Arnaud Sié den Château de Treviac Bin XV auf die Flasche gezogen. Ein Paradebeispiel für seine guten Corbières, von schöner tiefroter Farbe, einem feinen und intensiven Bouquet von Brombeeren, Pflaumen und Feigen. Die Cuvée aus 80% Grenache und 20 % Syrah schmiegt sich mit ihrem vollen Körper sanft um den Gaumen, ist sehr konzentriert im Geschmack, saftig und samtig.