

MÉTISSAGE

ROUGE



Während eines Besuchs bei befreundeten Winzern im Languedoc-Roussillon entdeckte Jérémy Ducourt von Natur aus krankheitsresistente Rebsorten. Begeistert von der Idee, umweltfreundlichere Weine zu produzieren, überzeugte er seine Familie, die ersten Weinbergspartellen mit resistenten Reben zu bepflanzen.

Diese neuen Rebsorten sind aus der natürlichen Kreuzung international bekannter Varietäten mit robusteren Wildreben entstanden. MÉTISSAGE ist das Ergebnis dieser einzigartigen und innovativen Kombination: ein wirklich EINZIGARTIGER Wein.

IDENTITÄTSAUSWEIS

Name der Rebsorte: Cabernet Jura
Eltern: Cabernet Sauvignon + Wildreben
Geburtsdatum: 1991
Nationalität: Schweiz
Wohnort: Bellebat, Entre-Deux-Mers
Größe: 4,1 ha
Erziehung: Nach Bordelaiser Art und umweltverträglich



VINIFIKATION

Lesezeitpunkt: Mitte September
Mazeration und Gärung: Fassfüllung und 15-tägige Gärung bei 26 °C. Regelmäßige Remontage (Überpumpen) und Délestage. 10-tägige Nachgärungsmazeration bei 30 °C. Malolaktische Gärung bei 18 °C.
Ausbau: In thermoregulierten Edelstahltanks.
Durchschnittliche Jahresproduktion: 25 000 Flaschen

VERKOSTUNG

In der Nase verströmt der MÉTISSAGE ROUGE eine Mischung aus Gewürznoten sowie Noten kräftiger schwarzer Früchte und schwarzer Johannisbeeren.

Am Gaumen präsentiert er sanfte Kraft voller Rondeur mit Aromen reifer Früchte und verschmolzenen Tanninen.

Diese Cuvée eignet sich hervorragend als Apéritif und passt auch zu Fleisch- und Wurstwaren, Grilladen, würzigen Gerichten, Käse und Schokoladendesserts.