

La Capitelte de Baronarques 2017

Limoux AOC, Domaine de Baron'arques, Languedoc



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	45% Merlot, 42% Syrah, 13% Malbec
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, weich, aromatisch
Alkohol:	15 vol. %
Serviertemperatur:	16 -18 °C
Servierempfehlung:	zu dunklem Fleisch, Braten und Wild oder mildem Käse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	26 66 32

Charakteristik

Ein deutliches, dunkles Granatrot. In der Nase mit intensiven Noten von schwarzen Früchten, geschnittenem Heu und Veilchen. Am Gaumen reif mit einer satinierten Textur. Eine gut integrierte Tannin Struktur trägt zu einem sehr harmonischen Gesamteindruck bei. Der Abgang ist von Gewürz- und saftigen schwarzen Fruchtaromen geprägt.

Klima/Terroir

Das Terroir des Weingutes ist einzigartig. Neben dem warmen, trockenen Klima des Terroir d'Autan, werden die Weinberge auch vom mediterranen Klima beeinflusst, dieses bringt feuchte Luft vom Atlantik in das Landesinnere. Die Domaine liegen zwischen 250 m und 350 m über dem Meeresspiegel. Der Boden besteht dabei hauptsächlich aus kalkhaltigem Ton, Sand und Kies.

Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und temperaturgesteuert vergoren. Anschließend lagert der Wein 6 Monate in 1 – 2 Jahren alten Fässern vom Château Mouton Rothschild.

Das Weingut

Im Jahre 1998 von der Baronin Philippine de Rothschild und ihren beiden Söhnen gekauft, gehört es heute zum weltberühmten Château Mouton-Rothschild. Das Anwesen an sich ist schon viel älter, hat sich aber in den letzten Jahrzehnten immer wieder neu erfunden. Gelegen in Saint Polycarpe bei Limoux im Department Aude, besteht es schon seit dem 8. Jahrhundert.



DOMAINE
DE
BARONARQUES

