

Nautilea 2017

Grenache - Carignan - Syrah

"Sein impulsiver und kühner Charakter gibt dem Menschen die Frische seiner Freiheit zurück! Ein Aufbruch zu einer Reise bei Morgendämmerung."



Aussehen

Ein leuchtendes Rubinrot mit zarten Granattönen im Zentrum.



Nase

Die offene Nase bietet unglaubliche Düfte von süßen Pflaumen, dunklem Kirschsafte, Waldbeeren, Holundergelee und subtilen Anklängen von schwarzer Johannisbeere.



Mund

Samtig, kitzlig und honigsüß mit einem Hauch von Lakritze, entdeckt man die Gewürzenoten mit einem Hauch von Shortbread-Kakao. Die Tannine verschmelzen mit den Nuancen exotischer Hölzer. Ein Wein, der unsere intimsten Gefühle weckt. Der Auftakt ist schön frisch und fruchtig, darauf folgen Nuancen von Rosinen, Feigen und Zimt, am Mittelgaumen ist eine unvergleichliche Wärme des Montsant zu spüren, mit Aromen von Gianduja und Karamell, ein unvergleichlicher Genuss mit schmeichlerischem Abgang. Kraftvoll und zugleich voller Finesse erkennen wir darin die Handschrift von René Barbier.



Weinbereitung

Kontrollierte Gärung in 50 Hektoliter Fässern. Lange Mazeration mit häufigem Untertauchen der Mostkappe und Umpumpen, um die optimale Extraktion der Trauben zu erreichen. Alkoholgehalt: 14,50 %



Weinreifung

Erste Reifung für 6 Monate in 5100-Liter-Fässern aus französischer Eiche, gefolgt von einer Flaschenreifung in unserem Weingut für mindestens weitere 2 Jahre.



Lagerfähigkeit

Mind. 10 - 30 Jahre



Produktion

22.600 Flaschen



Auszeichnungen

92 Punkte vom Wine & Spirit Magazine

