



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Domaine de l'Ostal Estibals Minervois AOC

Artikel-Nr: 101347

ANBAUGEBIET Südfrankreich / Languedoc / Minervois

REBSORTE(N) Syrah, Grenache, Carignan

KLASSIFIZIERUNG AOC

ERZEUGER L'Ostal / J.M. Cazes

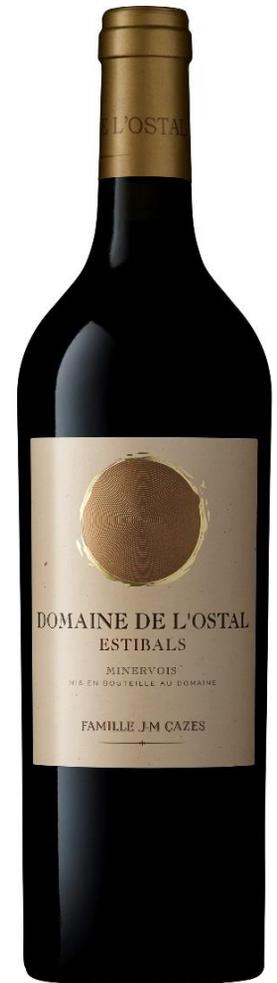
AUSBAU Nach der selektiven Lese werden die Trauben für 7 Tage vergoren und für 23 Tage mazeriert. Anschließend reifen 30% des Syrah für 12 Monate in französischen Eichenholzfässern.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Das Bouquet überzeugt mit Aromen von eingekochten roten Beeren, wie Brombeeren und Johannisbeeren, die von feinen Röstnoten begleitet werden. Am Gaumen fruchtig, elegant mit Noten von mediterranen Kräutern die von feinstrukturierten Tanninen und einem langen Nachhall getragen werden.

SERVIEREMPFEHLUNG zu geschmorten Fleisch und Wild, kräftig gebratenem Fisch & Geflügel, gereiftem Hart- und Rotschmierkäse

SERVIERTEMPERATUR 16-18 °C



Zwischen Steineichen und Zypressen inmitten unberührter Natur bietet die Region Minervois alles, was man zum Erzeugen großartiger südfranzösischer Weine braucht. In der ehemaligen Ziegelei Saint-Joseph aus dem 19. Jahrhundert wurde eine hochmoderne Weinkellerei aufgebaut. An den Hängen des „Petit Causse“ schuf Jean-Michel hier ein Anwesen von insgesamt 150 ha, von denen 60 ha mit Wein und 25 ha mit Olivenbäumen bepflanzt sind. Gemeinsam mit seinem Sohn Jean-Charles wählte er für das neue Weingut einen Namen, der als Sinnbild zu verstehen ist: L'Ostal. In der alten südfranzösischen Sprache Languedoc meint l'ostal „Haus“, aber auch die Familie. Die Weinfelder liegen in Südlage auf den natürlichen Terrassen des Flusses Livinière. Sind sind von kompaktem Kalkgestein und sandsteinhaltigem Mergel geprägt und mit Syrah, Grenache, Mourvèdre und Carignan bestockt. Das Klima ist ungewöhnlich sonnig, nur gemildert von vom Causse herabwehenden, kühlenden Winden, was eine gleichmäßige Traubenreife fördert. Aus dem Schoß dieses Naturschatzes keltert Jean-Michel feinstrukturierte, fruchtbetonte und typisch kräuterwürzige Weine, die großen Genuss für vergleichsweise wenig Geld bieten

