



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Château la Vache Louise

Artikel-Nr.: 103070

ANBAUGEBIET Frankreich / Languedoc / Minervois

REBSORTE(N) Syrah, Grenache, Carignan

KLASSIFIZIERUNG AOC

ERZEUGER Hecht & Bannier

AUSBAU Der Wein wurde in einer Kombination aus Barriques und sogenannten Demi-Muds – Große Holzfässer von 400 L – ausgebaut über eine Dauer von 24 Monaten.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG In der Nase liegen intensive Aromen von roten Beerenfrüchten und würzigen Holznoten. Am Gaumen präsentiert er sich sowohl üppig, wie aber auch elegant in einer harmonischen Kombination von aromatischer Komplexität und angenehmer Frische.

SERVIEREMPFEHLUNG Wunderbar zu rotem Fleisch, Schmorgerichten, Nudelgerichten, kräftigem Käse oder aber auch geräuchertem Speck und Tapas

SERVIERTEMPERATUR 16 – 18 °C



Wir kamen zu dieser Cuvée durch den Auftrag der Bremer Brasserie Château la Vache „den Rotwein mit dem absolut besten Preis-Genuss-Verhältnis auf dem Markt“ aufzuspüren. Nach langer Suche sind wir im Minervois, einem kleinen Teil des Languedoc, fündig geworden. Das Terroir ist komplex und weist eine erstaunliche Bodenvielfalt auf. Schiefer-, Quarzkies-, Sandstein-, Kalk- und Mergelböden durchziehen die Weinberge in Hohen zwischen 50 und 500 Metern. Dadurch entstehen Weine mit einzigartigem Charakter, Eleganz und Feinheit. In wunderbarer Harmonie finden hier würziger Syrah, weicher Grenache und kräftiger Carignan zusammen. Mutmacher ist in dieser Flasche inklusive, so hatte ein Jungkoch, der an einer der finalen Proben teilgenommen hat, noch am Abend der Verkostung den Mut gehabt „die Liebe seines Lebens“ anzusprechen und das Glück mit ihr zu finden.



Joh. Eggers Sohn GmbH • Konsul-Smidt-Str. 8 J • 28217 Bremen • 0421 / 830 14 60 • info@eggerssohn.com • www.eggerssohn.com

EIN UNTERNEHMEN DER



EGGERS & FRANKE GRUPPE