



Terre de Safres Rouge 2022

Domaine Le Novi



Artikel Nr.	04720
Land	Frankreich
Herkunft	die südlichen Hänge des Luberon, geprägt von den heißen Sommern des nahen Mittelmeers und den rauen Wintern des gebirgigen Luberon
Rebsorte	Grenache (65%), Syrah (25%), Cinsault (10%)
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	14-16°C
Ausbau	Le Novi legt als biologischer Produzent große Bedeutung auf die Arbeit im Weinberg, um aus den traditionellen Sorten des Luberon gesunde Trauben zu produzieren, die im Keller gekühlt und schonend vinifiziert werden.
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Rubinrote Farbe mit karminroten Reflexen. Die Nase kommt direkt aus der kräutrigen Garrigue um dann im Kompott aus roten Früchten zu enden. Im Geschmack mischt sich Rosmarin mit Erdbeer und Kirsche, Pflaume und Feige. Rund und weich, dennoch mineralisch und frisch. Charmant!
Empfehlung	Geschmortes Fleisch, gegrilltes Gemüse.
Über den Winzer	Das Weingut liegt auf 30 ha an den Südhängen des Luberon. Die Stärke und der Reichtum unserer Weine liegt in den unterschiedlichen Böden aus Mergel, Kalk und Sandstein mit Flecken von sandigem Lehm, den 'safres', aus dem die Wurzeln der Reben eine Vielfalt von Aromen ziehen. Unser Klima ist mediterran, aber mit kalten Wintern und deutlich mehr Frosttagen als in der restlichen Provence. Auch im Sommer sind die Nächte kühler, so dass wir eine lange Vegetationsperiode mit langsamer Reifung haben. Im Weinberg wollen wir die lebendige Erde bewahren und sind als ökologischer Erzeuger zertifiziert. Die Vielfalt der Böden, das Klima und unsere respektvolle Arbeit im Weinberg verleiht unseren Weinen eine subtile und harmonische Balance und Finesse