

Rivesaltes Ambre 15/10 Vin doux naturel



Produzent	Domaine La Casenove
Land/Gebiet	Frankreich/Languedoc-Roussillon
Appellation	Rivesaltes Ambre AC
Jahrgang	2001
Produkt	Süßweine
Traubensorte(n)	Macabeo, Grenache Noir
Ausbau	7 Jahre in gebrauchten Eichenfässer ausgebaut
Alkoholvolumen	16.5%
Restzucker	119.0 g/l
Trinktemperatur	12 bis 14 Grad
Dekantieren	Nicht erforderlich
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2028
Inhalt	75 cl
Preis CHF	45.00

Der Ambre Rivesaltes wird genauso wie ein Rivesaltes erzeugt, jedoch aus den weissen Trauben Macabeo und Grenache Blanc. Er gehört zur Familie der vin doux naturel, also Weine, deren Gärung des Mostes durch die Zugabe von Branntwein gestoppt wird. Dabei bleibt der noch nicht vergorenen Restzucker erhalten und der Alkoholgehalt liegt zwischen 16 bis 18% Vol. Der Wein reift für mehrere Jahre in 600-Liter-Fässern unter freiem Himmel, wo die Fässer bei grossen Temperaturschwankungen bewusst der Oxydation ausgesetzt sind. Der dadurch entstehende Sherry-Ton ist gewollt und macht den Wein unglaublich lagerfähig und komplex. Er besitzt eine elegante, cremige Süssigkeit, ähnlich wie ein Tawny-Port, viel Schmelz und Druck am Gaumen: ein grossartiger Dessertwein!