



Amo Roujo - Bio

Produzent	Domaine Le Novi
Land/Gebiet	Frankreich/Rhône
Appellation	Luberon AOP
Jahrgang	2015
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Grenache Noir (85%), Syrah (5%), Cinsault (5%), Marselan (5%)
Ausbau	Im Edelstahltank und in 1- bis 3-jährigen Holzfässer ausgebaut
Alkoholvolumen	14.0%
Restzucker	0.6 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Dekantieren	1/2 Stunde empfehlenswert
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2022
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	5400 Flaschen
Bewertung	Parker 90/100 Punkten
Preis CHF	16.00

Diese junge Domaine (seit 2013) hat das Privileg, teils mit alten Rebstöcken arbeiten zu können. Im Durchschnitt beträgt ihr Alter rund 30 Jahre, wobei zwei Parzellen noch wesentlich älter sind. Das war auch der ausschlaggebende Grund für Romaine Dol, sich hier niederzulassen. Hier wachsen die Reben im angenehm geprägten Mittelmeerraum-Klima. Die Stärke und der Reichtum liegen aber in der Vielfalt der Oligozän-Böden, die aus Mergel, Kalk und Sandstein bestehen und mit sandigem Lehm durchmischt sind. Dieses Zusammenspiel, verbunden mit dem biologischen Anbau, ergibt eindrucksvolle Weine mit grosser Eigenständigkeit.

Dieser dunkelrote Blend aus Garnacha und mit deutlich geringeren Anteilen aus Cinsault, Syrah und Marselan ist generös, fein und ausgewogen. Die Nase umschmeichelt er mit üppigen Geschmacksnoten von roten Früchten (Kirschen und Brombeeren) und Zimt. Im Gaumen frisch und auf faszinierende Weise von der dunklen Beerenfrucht gezeichnet. Saftig und animierend, mit einem butterzarten Tannin ausgestattet. Ein Alltagswein ohne jegliche Starallüren.