

Lionel Dufour

2015 Haut de la Fé

Madiran AOP

JAHRGANG	2015
REBSORTE	90% Tannat, 10% Cabernet Sauvignon
LAND	Frankreich
REGION	Madiran
QUALITÄTSSTUFE	AOP
FARBE	Rot
GESCHMACK	Trocken, Barriqueausbau 12 Monate
ALKOHOL	14,5 %
RESTZUCKER	0.4 g/l
SÄURE	6.0 g/l
TEMPERATUR	17-19 °C
LAGERDAUER	Einige Jahre
CHARAKTER	Sehr kräftig, Tanninhaltig mit würziger Frucht, Komplex
PASST ZU	Lamm mit Provence Kräutern, Cassoulet, Wildschweinbraten, gereifter Käse
INHALT	75 cl
NUMMER	80049

DAS SAGT UNSER SOMMELIER

"Ein wirklich aussergewöhnlicher Wein von einem absoluten Meister der Tannat-Traube, Didier Barré mit Familie von der Domaine Berthoumieu. Die Rebstöcke für den Haut de la Fé sind zwischen 50 und 100 Jahren alt und zum Teil wurzelecht.

Barré nutzt für 50% des Weins neue Barriques und 50% baut er in einjährigen Fässern aus. Der Wein reift 12 Monate und wird dann zur finalen Assemblage vermählt. Der Tannat braucht Zeit zur Reifung damit seine Tannine weich werden und die unglaublichen Aromen preisgeben. Der Cabernet unterstützt die Fruchtentwicklung.

Fast schwarzes Rot; Betörender Duft nach Waldbeeren, Kaffee, Lakritz, Vanille, Zedernholz, Holunder; Wilde Kraft, fester Biss, betonte Frucht mit feinherber Note, dichte Tanninstruktur mit perfekt eingebundenem Holz, samtige Würze, sehr gute Länge.

Unbedingt dekantieren und große Gläser verwenden, der Wein benötigt viel Luft zum atmen!!!"

