

# La Vernède



## V de La Vernède Mourvèdre

Vin de Pays d'Oc

### Rebsorten

100% Mourvèdre

### Boden

Dieser Mourvèdre " des Amandiers " wurde 1987 auf dem Anbaugebiet " La Garrigue de La Vernède " in kalkhaltigem Lehmboden, auf den Hügeln im Angesicht des Mittelmeeres angepflanzt.

### Weinberg

Der Ertrag wird begrenzt ( 35 bis 40 hl/ha ) während des Schneidens der mit dem Cordon de Royat geformten Rebstöcke. Eine Vorlese sowie eine sorgfältige Entblätterung werden vorgenommen. Der Boden wird mechanisch bearbeitet ( die chemischen Unkrautvernichtungsmittel sind verboten ). Der Dünger ist ausschließlich tierischen Ursprungs. Schädlingsbekämpfungsmittel werden nur eingesetzt wenn die Anzahl der Parasiten eine qualitätsmindernde Grenze erreicht. Es finden regelmässige Proben der Früchte statt, um die Qualität der Tannine und Aromen zu bewerten.

### Weinherstellung

Die Trauben werden bei voller Reife Anfang Oktober gepflückt. Die gesamte Ernte wird abgebeert bevor die Gärung folgt bei kontrollierten 28 bis 30°C. Der Kellermeister wälzt die Maische täglich um und füllt den Wein am Ende der Vergärung um. Das Maischen dauert zwischen 15 bis 21 Tagen, je nach Qualität der Tannine.

### Ausbau

Die Abstiche, per Oxidierung, erfolgen während der ersten Monate und verfeinern so den jungen Wein. Der weitere Ausbau des Weines findet in mit Emaille beschichtete Betontanks statt. Dies gewährleistet eine bestmögliche thermische Stabilität.

### Produktion

Vertraulich, nicht mehr als 1.500 Flaschen.

### Verkostung

Seine Farbe ist dunkelrot und glänzend. In der Nase spürt man seine große Komplexität mit einem Aroma reifer Früchte und Gewürze. Im Mund ist der Ansatz sanft und geschlossen, eine reiche und feste Struktur entwickelnd. Die Tannine sind samten und tragen zur Stärke und Reichtum des Mourvèdre aus La Vernède bei.

Dieser Wein kann jung getrunken werden, bessert sich aber nach 3 bis 5 Jahren Lagerung noch auf.

