



00213420 | 2020

HÉRITAGE SAINT MONT ROUGE



Plaimont



Frankreich
Sud Ouest



trocken



65% Tannat, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Pinenc

Plaimont

ARTIKELBESCHREIBUNG

Saint-Mont geht zurück auf die Benediktinerabtei, die hier im 11. Jahrhundert errichtet wurde. Ihre tiefen, ausdrucksvollen Weine waren schon Jahrhunderte vor der AOC-Klassifizierung hochgeschätzt. Dicht und würzig, mit saftiger Frucht und Frische.



Serviertemperatur

14.0 °C bis 17.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Schraubverschluss

EAN Flasche / EAN Karton 3270040514615
3270040516633

ANALYSE

Alkoholgehalt 14.0 %Vol

Säure 2.2 g/L

Restzucker 3.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Plaimont
32400 Saint Mont
FR



WEINNOTIZ

Angefangen hat es mit den Römern, natürlich. Doch die Benediktiner, die hier im 11. Jahrhundert die Abtei Saint-Mont gründeten, gaben damit rund 1000 Jahre später auch der AOC ihren Namen. Ihre Abtei war nicht die einzige Pilgerstätte am Jakobsweg, aber vielleicht eine mit den besseren Weinen. Die jedenfalls wurden schon im 14. und 15. Jahrhundert exportiert. Heute übernimmt das Plaimont. Die Winzergenossenschaft hat sich ganz ihren heimischen Terroirs und Rebsorten verschrieben und bringt sie zeitlos verführerisch in ausdrucksvollen Weinen auf die Flasche. Ihr Heritage Rouge Saint-Mont vermählt Tannat, Cabernet Sauvignon und Pinenc zu einer dichten, vollmundigen Cuvée mit wunderschöner Balance von Kraft und Finesse, saftig fruchtbetont, mit süßen Gewürznoten und feiner Frische im Finale. Zu Tapas, gemischter Charcuterie, Garbure (deftiger Gemüseintopf mit Fleischeinlage aus der Gascogne), Entenconfit, gebratener Entenbrust, Lamm- und Rindfleisch oder mittelkräftigem Käse

PRODUZENTEN-INFO

Seit 1979 vereint Plaimont rund 600 Winzerfamilien im Südwesten Frankreichs. Gemeinsam bewahren sie das reiche Weinbauerbe der Gascogne und erzeugen charakterstarke Weine aus autochthonen Rebsorten wie Tannat und Gros Manseng – geprägt von Leidenschaft, Terroir und dem kühnen Geist d'Artagnans. Ob weiß, rot oder rosé, Fleur oder Terres – die d'Artagnan-Weine Plaimonts begeistern mit ehrlichem Rebsortencharakter und purer Frucht. Die überwiegend autochthonen Rebsorten wie Tannat, Colombard, Gros Manseng oder Petit Courbu gedeihen auf vielfältigen Böden im Département Gers – zwischen Atlantik und Pyrenäen. Hier sorgen das feuchtmilde Meeresklima, Hanglagen mit idealem Mikroklima und die sorgfältige Handarbeit der Winzer für eine langsame Reife der Trauben – das Ergebnis: Weine mit Fülle, Frische und unverwechselbarem Charakter. So wie d'Artagnan nie allein kämpfte, entstehen auch diese Weine in echter Teamarbeit – getragen vom Engagement hunderter Winzerfamilien.