



-  **Vignobles Ballarin**
-  **Frankreich**
Bordeaux
-  **trocken**
-  **75% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec**

ARTIKELBESCHREIBUNG

Kirschen, Brombeeren, Schwarze Johannisbeeren, bei Château Roc de Levraut dominiert die Frucht und verleiht dem Wein eine köstliche Saftigkeit und Frische. Elegant ausbalanciert, lang und geschmeidig.

 **Speiseempfehlungen**
Rind gebraten/gegrillt
Schwein gebraten/gegrillt
Kalb gebraten/gegrillt

 **Serviertemperatur**
15.0 °C bis 18.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe	AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)
----------------	--

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Gärung	im Edelstahltank
Reifung	im Edelstahltank 12 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Synthetikkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3760073930242 3760073930495

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.0 %Vol
Säure	5.0 g/L
Restzucker	0.5 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Traube, Saccharose, SULFITE, Gummi-arabikum
Energiegehalt	348 kJ / 83 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	2.0 g
Zuckergehalt	2.0 g
Ballaststoffe	0.0 g
Eiweiß	0.2 g
Salz	0.2 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	SCEA Vignobles Ballarin 33540 Sauveterre de Guyenne FR

WEINNOTIZ

Farbe: dunkel glänzendes Purpur-Rubinrot

Duft: fruchtbetontes, duftiges Bouquet von Schattenmorellen, roten und schwarzen Waldbeeren (Brombeeren, Johannisbeeren) mit einem Hauch von Backkakao, Vanille und leicht erdiger Würze

Geschmack: am Gaumen sehr saftig, fruchtbetont (Schattenmorellen, dunkle Beeren) mit präsentem, doch sehr sanft gereiftem Tannin, rund und ausgewogen mit schöner Balance von Kraft und fruchtiger Frische, gute Länge, im Finale fein unterlegt von dunkler Schokolade, perfekt im Glasweiseumschlag und Bankettbereich.

Zu kurz gebratenem, gegrilltem oder im Ofen geröstetem Fleisch und Geflügel, gern gewürzt mit vielen mediterranen Kräutern, zu gefüllten Paprika und Auberginen, herzhaften Pastagerichten (Cannelloni, Ravioli mit Fleischfüllung) oder auch als 'Vesperwein' zu geräucherter Wurst, Schinken und Pasteten.

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden bei Vollreife gelesen, umgehend in die Kellerei gebracht, hier von Hand sortiert, vorsichtig entrappt, eingemaischt und nun bei kontrollierten Temperaturen vergoren. Alkoholische Gärung und Maischezeit betragen insgesamt etwa drei Wochen. Die Weine werden dann behutsam abgezogen und zur Reife gelegt. Der wiederholte Abstich von ihrem Hefedepot sorgt für eine sanfte natürliche Klärung der Weine. Zugleich unterstützt die damit verbundene, feine Sauerstoffzufuhr die Entwicklung besonders seidiger und geschmeidiger Tannin.

PRODUZENTEN-INFO

Seit 1932 arbeitet die Familie Ballarin im Weinbau. Großvater Marcel hatte Château Roc de Levraut mit fünf Hektar weißen Trauben gestartet. Heute sind es 42 Hektar rote Trauben, die sein Enkel Rémi hier bewirtschaftet. Auf den steinigen Kalk- und Lehm Böden liefern die klassischen Bordeauxreben Cabernet Sauvignon und vor allem Merlot Weine von exquisiter Qualität. Um diese Qualität zu bewahren, engagiert man sich konsequent für einen nachhaltigen Weinbau, seit 2018 unter dem HVE-Label, das die umweltschonende Weinproduktion ebenso auszeichnet wie gute Arbeitsbedingungen für die Mitarbeitenden.