

Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

MOURVÈDRE ROSÉ



Die Mourvèdre-Trauben stammen wohl ursprünglich aus Spanien und wurden ab dem Mittelalter auch an der französischen Mittelmeerküste angebaut, wo sie besonders günstige Bedingungen vorfanden. Es handelt sich um eine sehr renommierte Rebsorte des Südens, die man ausschließlich an der Mittelmeerküste von Perpignan bis Fréjus einsetzt, wo sie einige der besten Weine der Gegend hervorbringt. Um ihr Bestes geben zu können, benötigt sie eine hohe Sonneneinstrahlung, viel Wärme sowie die Nähe des Meeres. Bei der Mourvèdre handelt es sich um eine anspruchsvolle und nicht ganz einfache Rebsorte. Die aus ihr gekelterten Rotweine verfügen über eine hohe Intensität an Farbe und sind von ganz ausgezeichneter Qualität, einer hohen Lagerfähigkeit, aromatisch, würzig und gut strukturiert. Die aus ihr gekelterten Roséweine geben sich strukturiert und ausdrucksstark.

REBSORTE(N)

100% Mourvèdre

TERROIR(S)

Die Trauben, mit denen dieser Mourvèdre rosé erzeugt wurde, stammen aus zwei unterschiedlichen Lagen: *dem Hinterland von Narbonne* und *der Ebene der Aude*.

Ersteres sorgt mit seinen Kalk-Lehm-Böden und seinem trockenen, sonnenreichen Klima für Vollmundigkeit sowie für schöne Aromen von roten Früchten. Die Diversität der Böden der Ebene der Aude (Lehm-Kalk-Böden, Kies, Sandstein mit Kalk, Mergel) und das dortige heißtrockene Klima verschaffen Struktur und Spannung.

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden nach der Ernte sofort gepresst, um eine Farbextraktion so gut wie möglich zu vermeiden. Eine 48-stündige Kaltklärung erlaubt es, Farbe und Tannine zu fixieren. Anschließend folgen eine einmonatige Gärung sowie ein dreimonatiger luftgeschützter Ausbau in Edelstahltanks.

VERKOSTUNG

Der Mourvèdre rosé Les Jamelles hat eine sehr helle, pfirsichfarbene Robe. Sein intensives Bukett ist ausdrucksstark und frisch mit Noten von Pfirsichen, Zitrusfrüchten und aromatischen Kräutern (Pfeffer, Wacholder, Thymian, Pfefferminze). Außerdem weist es zarte blumige Noten auf. Am Gaumen wirkt der Wein voll und weit. Er bietet eine schöne Spannung und Mineralität (Feuerstein). Das Finale gibt sich rund, floral (Rosen), würzig (Ingwer, Pfefferminze) und ist sehr lang. Ein herrlich komplexer Roséwein!

SERVIEREMPFEHLUNG

Zwischen 8 °C und 10 °C servieren. Zum Aperitif mit Antipasti oder Tapas (Gemüse-, Garnelenkrabben, Stockfischbällchen, Tintenfisch-Salat) genießen. Herrlich auch zu französischem Gemüse-Tian, Gemüsepastete oder Kabeljau auf provenzalische Art. Unbedingt probieren sollten Sie ihn auch mal zu gegrilltem Fisch oder Steak!



www.les-jamelles.com

contact@les-jamelles.com • 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

