

Fiche Technique 2 :

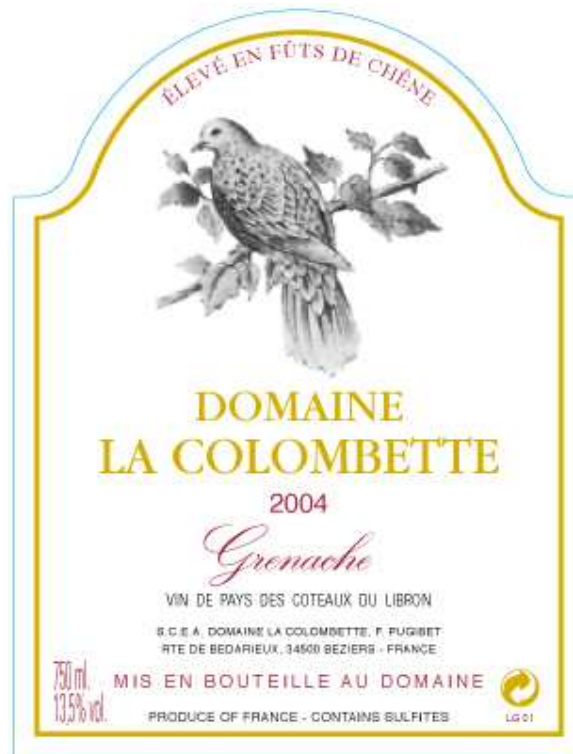
Domaine de la Colombette Grenache

EIGENSCHAFTEN

Art : Rotwein 2004
Vin de pays des Coteaux du Libron
Rebsorten : Grenache 100%
Flaschen / Jahr: 20 000

ANBAU

Erde : Ton und Kalkhaltig Anhöhen
Alter der Rebstöcke: zwischen 5 et 25 Jahren
Bepflanzung : 4000 bis zu 6000 Stöcke /ha
Rebschnitt : Cordon de Royat Schnitt
Anspalierung: An 1.5m aufgebunden mit einer breite von 0.40m.
Boden Bearbeitung: Vollständig gepflügt, ohne Unkrautvernichtungsmittel
Bewässerung: Tropf-Bewässerung
Insektenvernichtungsmittel: sexuelle Verwirrung gegen den Trauben Wurm
Behandlung von Fungiziden: Wenig Kupfer gegen Oidium und falscher Mehltau
Produktion : 70hl/ha
Ernte : Mechanisch
Entlaubung: Leicht entlaubet an der Nord Seite



WEINBERIETUNG

Sortieren: Manuel
Hefe : Ja
Gärung : zwischen 18 und 22°C
Maischegärung : nein

WEINAUSBAU

Abzug: 1/Monate während den ersten 3 Monaten
Fass : 1 Jahr in Drei Jahre alte Fässern
Bottich : nein
Schönung : nein
Filtration : Ja
Flaschen Abfüllung: auf dem Weingut

VERKOSTUNGS NOTIZEN

Farbe : granatrot
Nase: Erdbeeren und Himbeeren leicht würzig
Munde : geschmeidig und fuchtig gut ausgeglichen
Verkostungs- T° : 15°C
Ausreifung: 5 bis 10 Jahre

Eigenschaften	Reduzierender zucker g/l	Alkohol % vol	Gesamtsäure g H2SO4/l	Fluchtigesäure g H2SO4/l	Gesamtes SO2 mg/l	Freies SO2 mg/l	pH
Grenache	1,6	13,55	2,79	0,33	83	21	3,69

KOMMENTARE

Unsere Lieblings Rebsorte

Leidenschaftler der Rhône Tal Weine, entschied François Pugibet in 1968 diese Südfranzösische Rebsorte Anzupflanzen. Träger aufrechter Knospen und einem rigorosen Trieb, hält der Grenache gut denn Nordwind aus und ist nicht von der Mistral und der Trammontagne gestört. Er widersteht ebenfalls dem trockenen Klima im Languedoc.

Auf den Anhöhen aus weißem Mergel, hat der Grenache den perfekten Boden gefunden um sich vorteilhaft auszudrücken. Es kommt öfter vor ausgezeichnete reife zu erreichen. Diese ist sehr wichtig zur Entwicklung der vollen aromatischen starke. Der Grenache wird zu niedrigen Temperaturen bereitet um soviel Aroma wie möglich erhalten zukönnen, wir suchen keine extreme Extraktion, um Härte zu vermeiden und Eleganz zu behalten.

Nicht genügend Anerkennung

Diese Rebsorte leidet unter einem Mangel an Anerkennung. Das Verein « Slowfood » hat vor drei Jahren den Internationalen „Grenachetag“ erfunden. Diese Veranstaltung bringt die besten Beispiele dieser Rebe aus allen Gegenden zusammen. Seit dem hat sich eine richtige Vorliebe für den Grenache entwickelt.

Ein Zukunftsw Wein

Anfang der achtziger Jahre stellte Grenache bis zu 30% des Rebsortenbestandes dar. Seitdem hat er ein wenig von seinem Ausmaß zugunsten der weißen Rebsorten verloren. Heute durch die hohe Pflanzungsdichte sagen wir dem Grenache eine gute Zukunft vorher. Dank einer dichte von mehr als 6000 Stöcke/ha hoffen wir noch fruchtigere Weine herzustellen die aber einen geringeren Alkoholgehalt haben. All das, ohne seine Kapazität als außergewöhnlicher Alterungswein, zu ändern. Dieser Wein wird nach und nach eine echte Bombe von roten Früchten. Immer explosiver! Er ist ausgezeichnet zu allen Fleisch oder Wurstwaren, aber begleitet ebenfalls sehr gut alle würzigen Gerichte und die Asiatische Küche.