



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Domaine de l'Ostal Grand Vin Minervois la Livinière AOC

Artikel-Nr: 101095

ANBAUGEBIET Südfrankreich / Languedoc / Minervois

REBSORTE(N) Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre

KLASSIFIZIERUNG AOC

ERZEUGER L'Ostal / J.M. Cazes

AUSBAU Nach der selektiven Lese werden die Trauben temperaturgesteuert mazeriert und vergoren und anschließend 15 Monate in französischen Eichenholzfässern ausgebaut.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Der Grand Vin besticht mit reifen Aromen von Kirschen und schwarzen Beeren, die von Röstnoten und mediterranen Kräutern begleitet werden. Am Gaumen kraftvoll und elegant mit reifen, eingebundenen Tanninen und einem komplexen Nachhall.

SERVIEREMPFEHLUNG zu kurzgebratenen Fleischgerichten aber auch zu Grillgerichten und kurzgebratenem Wild.

SERVIERTEMPERATUR 16-18 °C



Zwischen Steineichen und Zypressen inmitten unberührter Natur bietet die Region Minervois alles, was man zum Erzeugen großartiger südfranzösischer Weine braucht. In der ehemaligen Ziegelei Saint-Joseph aus dem 19. Jahrhundert wurde eine hochmoderne Weinkellerei aufgebaut. An den Hängen des „Petit Causse“ schuf Jean-Michel hier ein Anwesen von insgesamt 150 ha, von denen 60 ha mit Wein und 25 ha mit Olivenbäumen bepflanzt sind. Gemeinsam mit seinem Sohn Jean-Charles wählte er für das neue Weingut einen Namen, der als Sinnbild zu verstehen ist: L'Ostal. In der alten südfranzösischen Sprache Languedoc meint l'ostal „Haus“, aber auch die Familie. Die Weinfelder liegen in Südlage auf den natürlichen Terrassen des Flusses Livinière. Sind sind von kompaktem Kalkgestein und sandsteinhaltigem Mergel geprägt und mit Syrah, Grenache, Mourvèdre und Carignan bestockt. Das Klima ist ungewöhnlich sonnig, nur gemildert von vom Causse herabwehenden, kühlenden Winden, was eine gleichmäßige Traubenreife fördert. Aus dem Schoß dieses Naturschatzes keltert Jean-Michel feinstrukturierte, fruchtbetonte und typisch kräuterwürzige Weine, die großen Genuss für vergleichsweise wenig Geld bieten.

