



Jones Fitou 2014

Land: Frankreich
Region: AOP Fitou, Languedoc-Roussillon
Rebsorte: 40% Carignan, 30% Grenache, 30% Syrah
Jahrgang: 2014
Erzeuger: Domaine Jones



Verkostungsnotizen

Farbe: Im Glas tiefdunkles Rot.
Nase: In der Nase Kräuter, Blaubeere, Schwarzkirsche und Pflaume.
Im Mund: Am Gaumen intensiv, mit vollem Körper. Thymian, Rosmarin, Lakritz, Leder. Trotz allem lebendig und elegant.

Vinifikationsprozess

Das Traubenmaterial stammt aus verschiedenen, teilweise sehr kleinen Parzellen rund um den Ort Tuchan. Das Alter der Reben variiert, einige Rebstöcke sind über 100 Jahre alt. Selbst die jüngsten Pflanzungen haben bereits ein Alter von mehr als 30 Jahren erreicht.

Es wurde von Hand und in einem größeren Zeitraum geerntet da die verschiedenen Rebsorten unterschiedlich lang reifen.

Ein Teil der Trauben wurde in offenen 400 Liter Fässern vergoren, der größte Teil allerdings in Edelstahltanks. Im Anschluss wurden die Trauben gepresst und 40% des Weins in französischen Eichenfässern für 10 Monate ausgebaut. Das Ergebnis ist ein konzentrierter und doch lebhaft-eleganter Wein mit weichen Tanninen.

Lagerfähig bis 2020.

Technische Daten

pH-Wert: 3.64
Säuregehalt: 3.33 g/l
Alkoholgehalt: 14,29 %
Restzucker: 1.6 g/l