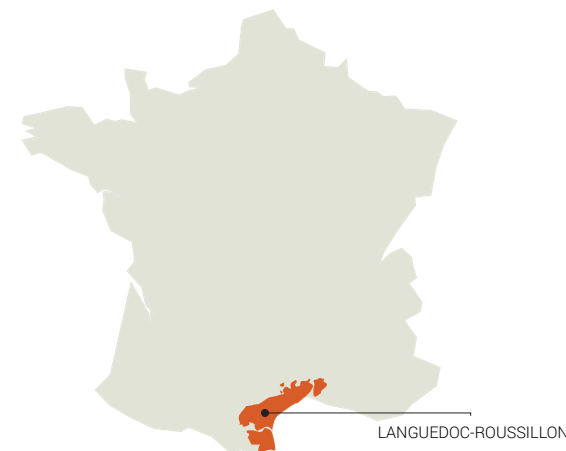




The Station Red

Land: Frankreich
Region: Languedoc-Roussillon
Rebsorte: 55% Grenache, 45% Syrah
Jahrgang: 2015
Erzeuger: Katie Jones - Björn Steinemann



Verkostungsnotizen

The Station ist eine Cuvée der Trauben, die den kraftvollen Charakter der Region Languedoc sehr schön widerspiegelt. Im Glas brilliantes Rot mit Lilafarbenen Reflexen. In der Nase zurückhaltend, Kirsche, helle rote Früchte, kräuterige Würze, unterstrichen durch mentholartige Frische. Am Gaumen ist der Wein zunächst sehr weich, kaum störende Tannine, schiebt sich dann aber mit langanhaltender Säure und überraschender Extraktstärke wieder nach vorne.

Vinifikationsprozess

Die Trauben dieses einzigartigen Weines stammen aus verschiedenen Einzellagen rund um den kleinen Ort Tuchan im Fitou. Sie wurden selektiv aus den Parzellen gelesen und dann in kleinen Partien in einen Kühlcontainer gebracht, wo sie mehrere Tage bei 6-8 Grad lagerten.

Nachdem das Material von Hand sortiert wurde, fand die Vergärung bei niedrigen Temperaturen statt. Nach der sehr spät erfolgten malolaktischen Gärung wurde die Cuvée mit je 55 % Grenache und 45% Syrah festgelegt.

Schonende Kältestabilisierung, der Wein wurde im Juni 2016 auf die Flasche gezogen.

Trinkempfehlung

15 – 16 Grad Celsius.

Auf der einen Seite verfügt der Wein über eine enorme Extrakt-/Alkoholsüße, auf der anderen Seite sollte die feine Eleganz und Geschmeidigkeit nicht durch zu intensive Schärfe oder Würzigkeit von Speisen auf die Probe gestellt werden.