MINERVOIS. CHÂTEAU SAINT-EULALIE. PLAISIR D'EULALIE 2018



Redaktion: Dieter Kuhn, Wohlen - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Plaisir d'Eulalie ist der Basiswein des im Languedoc-Roussillon naturnah produzierenden Gutes. Ein ansprechender, warmherziger Alltagswein.

INFORMATIONEN

- Etwas nördlich der Luftlinie Carcassonne-Narbonne liegt die gut 500 Einwohner zählende Weinbaugemeinde La Livinière. Sie ist gehört zum Languedoc-Roussillon und ist Teil der AOC Minervois.
- Die Weinbautradition im Minervois geht auf gallorömische Zeiten zurück. Weniger Stolz dürfen die Weinbauern auf die Qualität sein, die vor zwei Generationen hier produziert worden ist: billigster Massenwein.
- Vor rund 30 Jahren wurden die Rebfläche und die erlaubten Sorten reduziert. Die Winzer haben die Zeichen der Zeit verstanden: Heute gehört die Region zu den innovativeren Weinbauregionen Frankreichs.
- Rudolf Trefzer hat für CompactCook den Wein degustiert. Seine Notizen: «Warmes Bouquet, reife, schwarze Beeren, insbesondere Brombeeren. Viel Würze, stoffig, süsser Touch, gut integrierte Tanine. Gute Länge. Ein warmherziger Wein.»

DATEN

Weingut: Château Saint-Eulalie, 34210 La Livinière, Frankreich
Rebsorten: Grenache Noir 40 %, Carignan 40 %, Syrah 20 %
Trinkreife: bis 2024
Serviertemperatur: 14 bis 16° C
Passt zu Gemüsegratin, generell Gerichte mit etwas Säure
Bezug, Preis: divo.ch, CHF 9.70

(Mitglieder erhalten die sorgfältig auswählten Weine mit 10% Rabatt, dazu kommen monatliche Infos, Spezialangebote und 2-3 mal jährlich das Magazin «Terroir».)