

Produzent/Marke

Alain Brumont

Der unkonventionelle Winzer Alain Brumont baut im südwestfranzösischen Madiran die uralte kleinbeerige autochthone Rebsorte Tannat an. Brumont hat es geschafft, in den besten Parzellen des Terroirs, im Montus mit seinen steinigen, steilen Südhängen, in den Boucassé-Plateaus mit Eisenstein- und Manganböden und in der Gascogne mit ihrem Kalkuntergrund, die durch ihren hohen Tanningehalt stark adstringierende Rebsorte zu zähmen. Sorgfältig verarbeitet er sie in neuen Barriques zu salonfähigen, diskreten und äusserst langlebigen Weinen mit kräftiger Frucht.

Alain Brumont, 2015

La Tyre Madiran AOC

Herkunft Region

Südwestfrankreich Frankreich

Rebsorten Tannat

Trinktemperatur

16 - 18°C

Allergenhinweis Alkoholgehalt

Enthält Sulfite

Charakter

Rote Beeren, Minze, pfefferig, geröstet und ausgeglichen im Munde, drücken die seltene Persönlichkeit dieses Weines aus, bewundernswert unter den Grössten. Exotisch, der Stil ist eher zwischen Bordeaux und Burgunder, in ganzer Frische und Tiefe. Aussergewöhlich! Ausbau während 14-16 Monaten in neuen Fässern.

Weintyp







Die Gehaltvollen Die Ausgewogenen

Die Nachhaltigen



Passt zu



Pasta mit Fleisch



Rindfleisch mit dunklen Kalbfleisch mit dunklen Saucen, auch gegrillt oder gebraten



Saucen



Wildfleisch mit dunklen Saucen, auch gegrillt oder gebraten