



Alain Brumont, 2010

La Tyre Madiran AOC

Herkunft
Frankreich

Region
Südwestfrankreich

Rebsorten
Tannat

Trinktemperatur
16 - 18°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
15.5%

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. Aussergewöhnlich! Ausbau während 14-16 Monaten in neuen Fässern.

Weintyp



Die Ausgewogenen



Die Gehaltvollen

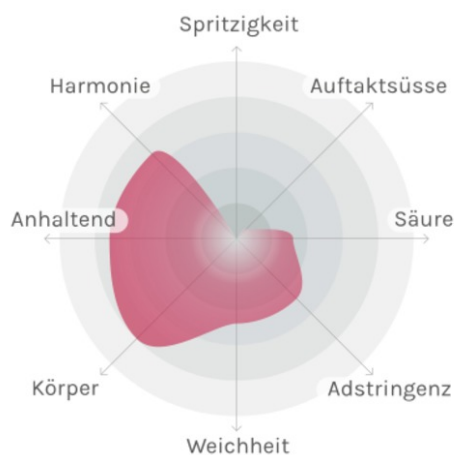


Die Nachhaltigen

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.



Passt zu



Pasta mit Fleisch



Rindfleisch mit dunklen Saucen, auch gegrillt oder gebraten



Kalbfleisch mit dunklen Saucen



Wildfleisch mit dunklen Saucen, auch gegrillt oder gebraten