

DIVO

Weinkultur
seit 1936



La Vigne d'Albert (s/sulfites ajoutés)

Bergerac AOC

Domaine Albert de Conti



Region : Südwest, Frankreich.

Bezeichnung : Bergerac AOC.

Domäne : Domaine Albert de Conti.

Rebsorten : Abouriou, Mérille (Périgord), Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Fer Servadou, Cot (Malbec)

Jahrgang : 2023

Zu probieren bis : 2027

Anblick : sehr dunkles, ins Violett spielendes Rot mit bläulichem Rand.

Geruch : offenherzig, mit Aromen von sehr reifen roten Früchten, Minze und Lakritze.

Geschmack : frischer Auftakt mit köstlichem, dicht verwobenem Gerüst, fleischig und präzise, mit Noten von Peperoni, Lakritze und Pfeffer, unterstützt von feinen, noch jugendlichen Tanninen. Schöne aromatische Ausdruckskraft mit sehr angenehmer Frucht und Würze.

Schlussbewertung : eine Assemblage aus diversen (autochthonen) Rebsorten von charmanter Komplexität, kraftvoll und aromatisch.

Servieren : bei 16° C, zu kaltem Fleisch, einer Pastete im Teigmantel oder zu Blutwurst.

Die Familie de Conti hat sich jahrelang dafür eingesetzt, die alten autochthonen Rebsorten zu rehabilitieren und neue Weinprofile zu konstruieren. Mit den natürlichen Hefen vergoren, in Inoxstahltanks und in Amphoren auf den Feinhefen ausgebaut, präsentiert sich die Cuvée La Vigne d'Albert als höchst charaktvoller Wein.

Vinifikation : Eigene Hefen, Ausbau auf den Feinhefen in Inoxstahltanks und Amphoren, kein hinzugefügter Schwefel, ungeschönt, unfiltriert.

Alkoholgehalt : 14%

Inhalt : 75 cl, Karton 6x75 cl

Ref. : 91373 75 2023

Spezialpreis für Mitglieder : 12.70 **-20%**

Katalogpreis : 15.90