

Costières de Nîmes A.P. – “La Seigneurie” *Viticulteur Grandes Serres*

Die Weinbauregion Costières de Nîmes erstreckt sich südlich und östlich der Stadt Nîmes sowie nördlich der Camargue und ist damit die südlichste Appellation an der Rhône. Bereits im antiken Griechenland und Rom sollen sich die hiesigen Weine großer Beliebtheit erfreut haben. So waren es wohl auch die Griechen, die etwa im fünften Jahrhundert v. Chr. die ersten Weinreben in der Region pflanzten. Der Name ist hingegen relativ jung: Erst 1986 wurde der Bereich klassifiziert, zunächst als „Costières du Gard“. Um eine Verwechslung mit dem eher bodenständigen Landwein „Vin de Pays du Gard“ auszuschließen, entschied man sich 1989, das im Rhône-Delta eingebettete Gebiet in Costières den Nîmes umzubenennen.

Zwischen der Provence und Languedoc, bildet Costières de Nîmes landschaftlich einen scharfen Kontrast zu den umliegenden Appellationen. Das Gelände ist überwiegend flach und geprägt von grobsteinigem Schotter auf meist in Richtung Süden ausgerichteten Hängen. Typisch ist das mediterrane Klima mit trockenem Winter und Sommer sowie heftige Regenfälle im Frühling und Herbst.

Dies Weinberge gehören zu dem namhaften Weingut Les Grandes Serres. Auf 20 ha werden Trauben überwiegend aus den Rebsorten Syrah, Grenache und Mourvedre angebaut. Aufgrund seiner hochwertigen und konstanten Qualität wurde dieser Wein in den letzten Jahren immer wieder mit der Goldmedaille ausgezeichnet.

Anbaugebiet: Costières de Nîmes/Frankreich

Rebsorten: 50 % Grenache, 50 % Syrah

Alkohol: 14 % Vol.

Lagerdauer: 3 - 4 Jahre

Restzucker: < 2 g/l

Säure: 3,2 ‰

Serviertemperatur: 18 - 20 °C

Allergenhinweis: enthält Sulfite

EAN-Code Flasche: 3 367 770 514 418



Art.-Nr. 29089

Charakteristik: tief dunkles purpurrot, in der Nase: Rote Früchte Kompott, Veilchen mit würziger Note, im Mund: sehr harmonisch rund, reife Früchte und sanfte Tannine, langer, harmonischer Nachhall

Passend zu: gegrilltem Fleisch, mediterranem Essen, Rotbarbe mit Tapenade