



Cadet de la Bégude Rouge 2021

CHF 18.90 | 10 cl = CHF 2.52

Tief leuchtendes Granatrot im Glas. Aromen von schwarzer Kirsche mit Anklängen von Minze und Gewürzen widerspiegeln die Herkunft dieses Südfranzosen. Was will man mehr, als einen tollen biologischen Alltagswein aus dem sonnigen Süden, der einen sofort wieder in Urlaubsstimmung versetzt?

Produzent	Domaine de la Bégude
Kategorie	Rotwein
Land	Frankreich
Region	Provence
Subregion	Bandol
Klassifizierung	IGP
Jahrgang	2021
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.0 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2026
Traubensorten	Grenache, Syrah, Marselan, Mourvèdre
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Vegan
Artikelnummer	317448
Passt zu	Käse, mediterraner Küche, Charcuterie, Schweinefleisch, Lamm, Ente, Grilladen
Bewertungen	James Suckling 91/100



Vinifikation

Die Weinlese erfolgt manuell. Danach wird der Wein im Stahltank ausgebaut.

Terroir

Die Noblesse des aussergewöhnlichen Terroirs zwischen Meer und Bergen und die Handschrift der Familie Tari, der siebten Winzergeneration, bringen diesen grossartigen Cadet hervor. Die Sonne und der Mistral beeinflussen die gute Qualität des Rebgutes massgeblich.

Geschichte





Die Geschichte dieser Domaine, entlang der alten Strasse zwischen Marseille und Toulon gelegen, ist rund 1000 Jahre alt. La Bégude war ein beliebter Zwischenstopp zur Verpflegung und Übernachtung, woher auch der Name röhrt: 'Beguda' bedeutet im Provenzalischen 'Getränk' oder 'Ort, an dem man trinkt'. Ebenso diente La Bégude als Zufluchtsort, wenn auf der Strasse wieder der sogenannte Robin Hood der Provence, Gaspard de Besse, sein Unwesen trieb.

