



Thyrsus Rosé 2021

Der intensive Duft der 100%-igen naturbelassenen Mourvèdre-Cuvée erinnert an Gewürze und schwarze Johannisbeeren. Gleichzeitig erkennen wir aber ebenso Noten von Himbeeren und etwas Blutorange. Je länger Thyrsus im Glas ist, desto komplexer zeigt sich seine Aromatik; deshalb empfehlen wir, den Wein zu dekantieren. Dieser Rosé ist extrem vielschichtig und ist aus unserer Sicht ein grossartiger Essensbegleiter und kann ohne Weiteres einen Rotwein am Tisch ablösen.

| | |
|-----------------|------------------------------------|
| Produzent | Domaine de la Bégude |
| Land | Frankreich |
| Region | Provence |
| Subregion | Bandol |
| Klassifizierung | AOP |
| Jahrgang | 2021 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 13.0 % |
| Trinktemperatur | 10° - 12° |
| Lagerfähigkeit | bis 2026 |
| Traubensorten | Mourvèdre |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Zusatzinfo | Vegan |
| Artikelnummer | 317451 |
| Passt zu | Käse, Schmorgerichten, Charcuterie |



Vinifikation

Die Weinlese erfolgt manuell. Danach wird der Wein mit Umgebungshefen vergoren und während 6 Monaten in Amphoren ausgebaut. Der Wein ist weder geschönt noch gefiltert.

Terroir

Die Domaine de la Bégude umfasst ein Gebiet von 500 Hektar, wovon 30 mit Reben bepflanzt sind. Sie liegt auf über 400 Metern wie ein luftiger Balkon über dem Mittelmeer und wird vom Mistral umweht. Von dieser Höhe aus reicht der Blick weit über die Bucht von La Ciotat. Die Seeluft temperiert die, wie ein Mosaik angeordneten 55 Parzellen.

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.

