



Martel.
Wein genießen.

Château des Sarrins 2019

Côtes de Provence AC, bio
Sarrins



Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cabernet
Sauvignon, Carignan



2019



Provence



Côtes de Provence



Apéro Riche, Asiatische Küche, Charcuterie,
Fleischspeisen aller Art, Grilladen, Käse &
Käsegerichte aller Art



mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach
Ernte); kann an Komplexität und Feinheit
gewinnen



biologisch



14.50 % Vol.



mittelschwerer Wein

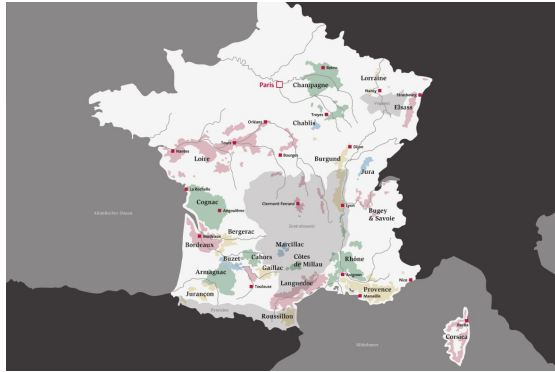


Sarrins

Zum Wein

Inmitten des provençalischen Hinterlandes von Sainte-Maxime und Cannes liegt die Domaine des Sarrins, das zweite Weingut des angesehenen Champagnerproduzenten Bruno Paillard. Mit biologischem Anbau werden exzellente Weine erzeugt. Der Rotwein, eine für die Provence typische Assemblage aus den Sorten Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon, Carignan, reift während gut 2 Jahren in 300 Liter Fässern. So erhält der Wein seinen balancierten, intensiven Charakter mit feinsten Provence-Würzen im Stile eines Klasse-Châteauneuf.

Winzerportrait Château des Sarrins



Bruno Paillard, Besitzer

Weingut



1995



27 ha



Besitz: Familie Paillard



Weiss: Vermentino
Rot: Mourvèdre, Grenache/Cannonau, Syrah/Shiraz, Cabernet Sauvignon, Cinsault



Kies, Kalk, Ton

Anbau



biologisch

Aus diesem Grund

Einordnung

Domaine des Sarrins bzw. die Ortschaft Saint Antonin liegt im Hinterland der Provence, gut 60 km von der Küste bzw. von St-Tropez entfernt. Bruno Paillard kaufte das Gut 1995. Er ist ein äusserst erfolgreicher Produzent von hochwertigem Champagner (sein Champagnerhaus Bruno Paillard hatte er 1981 als 27-jähriger quasi aus dem Nichts erschaffen; er hatte dazu seinen Jaguar-Oldtimer verkauft, um das nötige Startkapital zu haben!)

«Die Aromen der Provence in
jedem Tropfen Wein.»

—— Martel über Sarrins

Impressionen

