

# Rando'Patt

Weine, Spezialitäten & Geführte Wanderungen



## Banyuls Pyrene 3 Jahre Dessertwein

<b>Region</b>	Appellation Banyuls Controlée
<b>Erzeuger</b>	Cave de l'Abbé Rous, 56 Av. Gén. de Gaulle, F-66650 Banyuls-s.-M.
<b>Zum Winzer</b>	<p>Das Weingut liegt in Banyuls sur Mer, ein Katzensprung von der spanischen Grenze, 800 Meter von Meer entfernt. Auf den Steilhängen der Pyrenäen werden Grenache und Grenache noir angebaut. Diese Weinbergterrassen gehören zum Weltkulturerbe der Unesco.</p> <p>Das Terroir von Banyuls befindet sich in unmittelbarer Nähe der spanischen Grenze auf terrassierten Steilhängen mit einem Gefälle von über 40 %. Hier kann man noch Maultiere als Zugtiere vor dem Pflug oder bei der Weinlese beobachten, da die Arbeit für den Menschen in diesen Weinlagen sehr beschwerlich ist.</p> <p>Die Banyuls-Weine werden in denselben Lagen wie die Weine der AOC Collioure angebaut und ausschließlich zur Erzeugung der Dessertweine Vins Doux Naturels verwendet. Bei diesen Weinen wird die Gärung durch Zugabe von geschmacksneutralem Alkohol gestoppt. Durch den verbleibenden Restzucker erhalten sie eine süße und gleichzeitig kraftvolle Persönlichkeit. Die traditionellen Banyuls-Weine werden oxidativ ausgebaut. In ihrer Farbe bestechen sie durch einen ziegelfarbeneren, braunen oder orangefarbenen Glanz, die Aromen sind von Noten nach Honig, kandierten Früchten, Haselnuss und Tabak bestimmt.</p>
<b>Rebsorten</b>	50% Grenache noir, 50% Grenache
<b>Terroir</b>	Boden mit Rollkieseln auf alten Terrassen. Sehr geringe Wasserspeicherung
<b>Mittl. Alter der Rebstöcke</b>	k.A.
<b>Ernteertrag</b>	k.A.
<b>Alkoholgehalt</b>	16 % vol.

**Verkostung**

Banyuls ist Frankreichs bekanntester roter Dessertwein. Dieser Banyuls Pyrene ist warm, rassig und zugleich harmonisch, elegant. Der Banyuls reift mindestens 3 Jahre. Der Geschmack schwebt zwischen Portwein und Madeira und es hat sich eine bezaubernde orangebraune, helle Farbe erhalten. Das Bukett von kandierten Früchten und Rosinen, das im Nachhall sehr lange hängen bleibt, ist überzeugend. Durch die hohe Geschmackskonzentration, die Holzreifung und den hohen Alkoholanteil (16°) erinnert er an einen reifen Portwein.

**Servier-/Trinktemperatur** 16/18°C

**Speisenempfehlung** Schokoladenkuchen, Dessert, Blauschimmelkäse