

Terres des Templiers

ENTDECKEN SIE DIE TRAUMHAFTEN
COLLIoure WEINE
DER CÔTE VERMEILLE

BANYULS -
DER FRANZÖSISCHSTE
ALLER APERITIFS

2024 Collioure Rosé
»Cuvée de la Salette - trocken«
Terres des Templiers

11,95 ab
12 Fl.
15,93 €/l

ab 6 Fl. **12,75 €** || 17,00 €/l
ab 1 Fl. **13,40 €** || 17,87 €/l

NR. 3517-24



Collioure - rouge



TERRES DES TEMPLIERS - WEIN TRADITION SEIT JAHRHUNDERTEN

In XIII. Jahrhundert legten die Tempelritter den Grundstein der Weinberge. Heute ist „Terres de Templiers“ ein feststehender Begriff für die leckeren Weine aus Collioure sowie den berühmten Vins Doux Naturels Banyuls. Ganz im Süden Frankreichs, kurz vor der spanischen Grenze, dort wo sich das Meer und der Himmel zu berühren scheinen, liegen die Weinberge der Terres des Templiers. Die beliebten Ferienorte an der felsigen Küste der Côte Vermeille - Port Vendres, Collioure, Cerbéré, Banyuls - rahmen die Weinberge ein. Sowohl an der Küste als auch im Hinterland besteht das Terroir nur aus kargen Schieferterrassen, in denen sich die Reben mit ihren Wurzeln festkrallen.

Das Klima wird von der Hitze der zahlreichen Sonnenstunden und der Feuchte des Tramontage - der typische Wind der Region - geprägt.

Das besondere Mikroklima bringt Trauben hervor, die durch die Hand des Önologen zu einzigartigen Weinen mit Kraft und Struktur werden. Die Palette der Weißweine, Rosé und Rotweine bietet ein breites Spektrum: von fruchtigen Weinen ohne Ausbau im Holzfass bis hin zu in Barriques ausgebauten Weinen, die durch Reife an Genuss gewinnen. In jedem dieser Weine kommt das besondere Terroir zum Ausdruck. Jeder Wein bringt Sonne und Lebensfreude des Südens ins Glas.

2021 Collioure - rouge

» Premium «

Terres des Templiers

„Ein aussergewöhnlicher Wein. Sehr schön konzentriert, mit Kraft und sehr viel Feinheit!“

Trauben aus den ältesten Weinbergen, selektive Lese, sehr sorgfältige Arbeit in Keller und Weinberg, sowie der Ausbau in Barriques sind die Grundlage. Intensiv roter Körper mit violetten Reflexen. In der Nase ein sehr delikater Holzton, etwas Röstnoten, die sich im Mund sehr schnell in ein Bucket aus wilden Beeren und Kirschen verwandeln. Im Mund voll Energie, sehr viel Frische und gut verträglich. Ein Genuss vom ersten Schluck an.

Der passende Begleiter zu einem sehr guten Essen mit den besten Stückchen von Rind (Steak, Filet), Wild, Geflügel, Lamm.

€ 37,00 ab 6 Fl.
49,33 €/l
ab 1 Fl. **38,95 €** || 51,93 €/l
NR. 3598-21

Wir empfehlen diesen Wein ca. 2 Stunden vorher in eine Karaffe zu geben.

Rebsorten

Syrah, Mourvèdre, Grenache Noir, Carignan

Charakter

ausdrucksstark & fein

Alkoholgehalt

13,5 %

Trinktemperatur

16 °C

Geschmack

trocken

Lagerfähig

zum Einlagern geeignet



2024 Collioure Rosé

» Cuvée de la Salette - trocken «

Terres des Templiers

„Knackige Fruchtigkeit unterlegt mit einer schönen Struktur. Ein echter Genuss zum Essen.“

Schon seine leuchtende Farbe, die an Himbeeren erinnert ist genial. Dadurch, dass 50% der Trauben direkt gepresst werden und 50% als „Saignée“ (mehrständige Mazeration der Schalen) ergibt sich nicht nur die Farbe, sondern auch die Vielfalt und die Frische der Aromen. In der Nase dominieren die intensiven Aromen von reifen Erdbeeren, die durch einen Cocktail von roten Früchten und Früchten aus einem Obstgarten abgerundet werden. Im Mund sehr ausdrucksstark, rund und lebhaft. Erdbeeren und Himbeeren zeigen ihr gesamtes Aromenspektrum und machen den Rosé zu einem un-

widerstehlichen Genuss. Ein anspruchsvoller Rosé, der auch einen Rotwein zu ersetzen vermag.

Der passende Begleiter zu allen Salatarten, Pizza, Paella, kräftigen Fischgerichten und Bouillabaisse. Er passt perfekt zu exotischen Gewürzpaletten (Asien, Indien).

€ **11,95** ab 12 Fl.
14,60 €/l

ab 6 Fl. **12,75 €** || 17,00 €/l
ab 1 Fl. **13,40 €** || 17,87 €/l

NR. 3517-24

Geschmack
trocken

Alkoholgehalt
13,5 %

Charakter
ausdrucksstark & fein

Trinktemperatur
10 °C

Rebsorten
Grenache Noir,
Mourvèdre, Syrah

Lagerfähig
2028

2022 Collioure

» Cuvée Saint-Michel «

Terres des Templiers

Das Terroirs besteht aus Schieferterrassen am südlichsten Punkt Frankreichs bis ins Hinterland. In der Nase ein aromatischer Cocktail aus roten und schwarzen Beeren, Spuren von Vanille und Mineralien. Im Mund frisch und lebhaft mit schöner Länge, großer Fruchtigkeit, sowie das ganze Spektrum der Beerenaromen und Spuren von Garriques.

Zu allen Gelegenheiten der passende Begleiter, sowie zu allen Fleischarten vom Grill, Fisch mit festem Fleisch und Käse ist er eine wunderbare Ergänzung.



ausdrucksstark & fein
 trocken 2029
 14,0 % 16 °C

€ **12,60** ab 12 Fl.
15,80 €/l

ab 6 Fl. **13,35 €** || 17,80 €/l
ab 1 Fl. **13,95 €** || 18,60 €/l

NR. 3566-22

2023 Collioure - blanc

» Madeloc «

Terres des Templiers

Médaille d'Or 91/100 Pkte Gilbert & Gaillard

„Mineralität und Frische. Typisch mediterran.“

In der Nase leichte Anis-Note mit Zitruszesten, gefolgt von einem Hauch Salz und exotischen Früchten (Mango, Passionsfrucht), sowie frische Aprikosen und etwas Lakritz. Im Mund voll und rund mit Aromen weißfleischiger Früchte (Aprikose, Pfirsich). Die besondere Mineralität des Schiefers unterstreicht den Abgang. Sein Nachfolger ist der 2021 Collioure - blanc » Madeloc «.



fein & aromatisch
 trocken 2027
 14,0 % 10 °C

€ **14,55** ab 12 Fl.
19,40 €/l

ab 6 Fl. **15,35 €** || 20,47 €/l
ab 1 Fl. **16,15 €** || 21,53 €/l

NR. 3616-23

Weinessig Banyuls

» Vinaigre de Banyuls «

Terres des Templiers

„Einzigartig. Die edlen Aromen des Banyuls in einem großartigen Essig.“

Der Essig enthält eine **Vielzahl von Aromen**: Nuss, Honignoten, Vanille und Lakritz. In der Nase zeigen sich Noten von Lebkuchen, Vanille, frischen Nüssen und Korinthen. Im Mund kraftvoll und frisch mit sehr **aromatischem** Abgang. Er ist in seiner Art **einzigartig** und verleiht ihren Marinaden eine besondere Note. Durch die Lagerung in Holzfässern hat er **keine unangenehme Schärfe**.



6°acet. - je 100g: 102,3 kj,
Zucker 3g = 12 kcal, Alk. 1,78g
0,5L Fl.

€ **11,10** ab 3 Fl.
22,20 €/l

ab 3 Fl. **11,70 €** || 23,40 €/l
ab 1 Fl. **12,35 €** || 24,70 €/l

NR. 3850-00

2018 Collioure

»Le Reig«

Terres des Templiers

🟡 Médaille d'Or - Concours international »Gilbert et Gaillard«

Lange Mazeration und **Ausbau im Barrique**. Intensive kirschrote Farbe im Glas, die im Laufe der Jahre eine ganz leichte oxidative orange Tönung erhält. In der Nase Aromen von Unterholz und roten Pflaumen. Die Barriquenote ist sehr delikat, harmonisch und gut eingebunden. Im Mund weit und genussvoll, sehr präsente Früchte, schöne weiche Tannine. **Dekantieren empfohlen!**

Passend zu kräftigen roten Fleischarten. Gut gelagert harmoniert er perfekt mit Wild.

⌚ komplex & reif
⌘ trocken 🍷 langfristig
💧 13,0 % ⚡ 16 °C

€ **20,95** ab 12 Fl.
27,93 €/l
ab 6 Fl. **22,00 €** || 29,33 €/l
ab 1 Fl. **23,95 €** || 31,93 €/l

NR. 3578-18



2020 Collioure - rouge

»PRESTIGE«

Terres des Templiers

🟡 Médaille d'Or - Le Concours général agricole Paris

Handlese, strenge Sortierung bereits in der Parzelle und weitere Sortierung in der Kellerei. Tiefschwarzer Körper mit purpurroten Reflexen im Glas. In der Nase vordergründig Muskatnuss und Milch Aromen gefolgt von dunklen Beeren (schwarze Johannisbeere, Kirsche, Brombeere) sowie Garrigue, Leder und Wachholder. Im Mund dezente Säure, schwarze Beeren und seidige Tannine bis zum langen Abgang.

Ein stimmiger Begleiter zu gegrilltem rotem Fleisch oder Gemüse sowie Bratkartoffeln. Eine Stunde vor dem Servieren öffnen.

⌘ trocken 🍷 zum Einlagern geeignet
💧 13,5 % ⚡ 15 °C

€ **34,90** ab 12 Fl.
46,53 €/l
ab 6 Fl. **36,85 €** || 49,13 €/l
ab 1 Fl. **39,95 €** || 53,27 €/l

NR. 3595-20



2022 Collioure - rouge

»Les Schistes de Valbonne«

Terres des Templiers

Les Schistes de Valbonne liegt in einem Tal im Hinterland von Collioure. Der Boden ist nicht sehr tief und besteht aus Schieferresten, wo sich die Rebstöcke an steilen Berghängen klammern. Hier reifen die klassischen Rebsorten **Grenache-Noir, Carignan** und **Mourvèdre** bei außergewöhnlicher Sonneneinstrahlung, versorgt durch die Meeresfeuchtigkeit und getrocknet durch den Tramontagne, dem Fallwind, der das Klima entscheidend mit prägt. Dieses Cuvée, verführerisch durch die Noten von roten Früchten und einer leichten Gewürznote, offenbart im Mund weiche, leicht zurückhaltende Tannine.

⌚ kräftig & würzig
⌘ trocken 🍷 2028
💧 14,5 % ⚡ 16 °C

€ **19,00** ab 12 Fl.
25,33 €/l
ab 6 Fl. **19,85 €** || 26,47 €/l
ab 1 Fl. **21,00 €** || 28,00 €/l

NR. 3593-22



2023 Collioure

»Les Schistes de Valbonne«

Terres des Templiers

Leuchtender, kräftig Goldgelber Körper. In der Nase vordergründig Röstnoten und Ginsters, gefolgt von Mispel, Lakritz und Quittengelee. Im Mund lebhaft und rund mit Mandarine, gelbe Melone und Birne. Würzig und reichhaltig bis zum langen Abgang.

Ist bei einer Trinktemperatur von 10°C ein stimmiger Begleiter zu Krustentieren, Jakobsmuscheln, Räucherlachs, gegrilltem Fisch, hellem Fleisch sowie zu Schafs- und Ziegenkäse. 5-10 Minuten vorher in eine Kaffeekanne umfüllen!

⌚ ausdrucksstark & fein
⌘ trocken 🍷 2028
💧 13,5 % ⚡ 12 °C

€ **23,00** ab 12 Fl.
30,67 €/l
ab 6 Fl. **23,80 €** || 31,73 €/l
ab 1 Fl. **24,95 €** || 33,27 €/l

NR. 3686-23



2018 Bio Collioure

»Terres des Oms - trocken«

Terres des Templiers

- 🟡 Certifié Agriculture Biologique, France
- 🟡 Médaille d'Or - Le Concours général agricole Paris
- 🟡 90 von 100 Pkt. »Guide des Vins Gilbert et Gaillard«

Aus der traditionellen Weinbereitung mit 30-tägiger Mazeration entsteht ein traumhafter Collioure Rotwein. In der Nase intensiv und feurig mit den Aromen roter Früchte und Erdbeeren, gefolgt von Thymian und Röstnoten. Im Mund angenehm weich, fleischig, lebhaft - der Geschmack reifer schwarzer Oliven und Kräuter der Garriques. **Dekantieren empfohlen!**

🍷 kräftig & würzig
♯ trocken 🍷 2026
💧 14,0 % ⚡ 14 - 16 °C

€ **22,00** ab 12 Fl.
29,33 €/l
ab 6 Fl. 22,00 € || 29,33 €/l
ab 1 Fl. 23,95 € || 31,93 €/l

NR. 3567-18

2021 Bio Collioure Rosé

»Terres des Oms - trocken«

Terres des Templiers

- 🟡 Certifié Agriculture Biologique, France

Intensive korallenrote Farbe im Glas. In der Nase die Aromen von Erdbeeren, Grenadine und Kiwi. Maritime Noten ergänzen dieses Dufterlebnis. Im Mund dominiert die Erdbeere mit außergewöhnlicher Länge und viel Frische, die diesen Rosé zum idealen Tischwein macht.

Dieser Rosé passt bestens zu gegrilltem hellem Fleisch, einer Auswahl von zubereitetem Fisch und leicht gewürzten asiatischen Speisen.

🍷 samtig & üppig
♯ trocken 🍷 2025
💧 14,0 % ⚡ 8 - 12 °C

🟡 **Unser Angebots-Preis**
statt 16,50 €

€ 13,95, 18,60 €/l

Nr. 3568-21



2021 Collioure - rouge

»Les Abelles«

Terres des Templiers

🟡 Gilbert et Gaillard - 91 von 100 Pkt

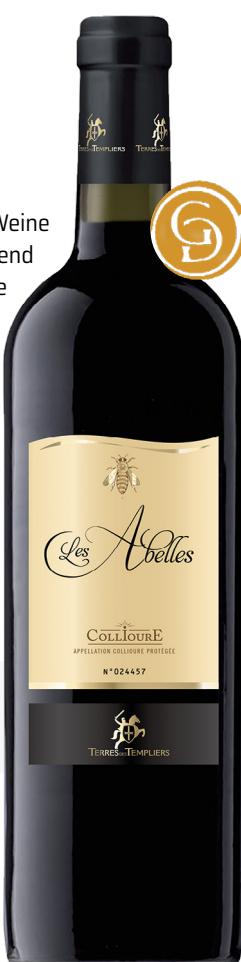
Durch die lange Mazeration erhalten die Weine ihre tiefdunkle fast schwarze Farbe, die während der Reife eine leicht oxidativ orangene Note erhalten können. In der Nase zeigen sich vordergründig die Aromen gekochter roter Früchte (Erdbeere, Brombeere) gefolgt von delikaten Noten weißen Pfeffers und Vanille. Im Mund zeigt sich der komplexe Rotwein fleischig mit den Aromen von Brombeeren, schwarzen Oliven, sowie den Kräutern der Garriques. Dieser Rotwein sollte nicht zu warm getrunken werden. **Öffnen Sie den Wein ca. 30 Minuten vorher.**

🍷 samtig & üppig
♯ trocken 🍷 langfristig
💧 13,0 % ⚡ 16 °C

€ **17,95** ab 12 Fl.
23,93 €/l

ab 6 Fl. 18,95 € || 25,27 €/l
ab 1 Fl. 19,95 € || 26,60 €/l

NR. 3574-21



2020 Collioure - rouge

»Les Hauts du Roumani«

Terres des Templiers

Die Weinberge liegen um den kleinen Ort Cospron herum. Sowohl die Nähe des Mittelmeeres, als auch die Südhanglage der Terrassen, bieten diesen Weinbergen ein Mikroklima in dem die Reben auf den kargen Schieferböden hervorragend gedeihen können. Dunkler kirschoter Körper. In der Nase zeigen sich besonders die Aromen von Brombeeren und dunklen Kirschen, ergänzt durch weißen Pfeffer und Lakritz Noten. Im Mund weich und rund.

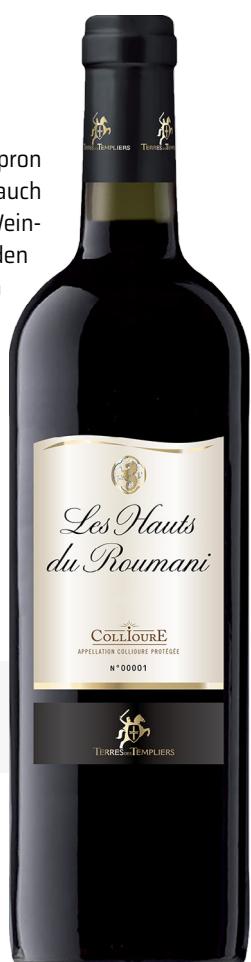
Idealer Begleiter zu Kaninchenbraten aus dem Backofen, Pilzen der Saison - besonders Pfifferlinge - die ein Kalbsschnitzel ergänzen. Eventuell kurz dekantieren.

🍷 kräftig & würzig
♯ trocken 🍷 langlebig
💧 13,0 % ⚡ 16 °C

€ **14,00** ab 12 Fl.
18,67 €/l

ab 6 Fl. 15,00 € || 20,00 €/l
ab 1 Fl. 16,00 € || 21,33 €/l

NR. 3654-20



Banyuls

BANYULS - VIN DOUX NATUREL MIT JAHRHUNDERTERALTER TRADITION

Die Trauben für den französischsten Aperitif Frankreichs stammen aus Weinbergen, die von der Küste am Mittelmeer, bis in die Täler des Hinterlandes von Banyuls reichen. Karge Schieferterrassen, starke Sonneneinstrahlung und der Tramontage - typischer Wind der Region, der salzige Luft mitbringt - geben den Trauben ihre besondere Qualität. Das Herstellungsverfahren hat eine lange Tradition. Die Trauben werden entrappat,

gemaischt und sofort gepresst oder auf der Maische mazeriert, je nach Traubenfarbe. Die Gärung wird durch Hinzufügen von Alkohol unterbrochen. Der Ausbau erfolgt in alten Eichenholzfässern über einen Zeitraum von drei bis sechs Jahren.



Banyuls Traditionel

» Vieille Réserve - lieblich «

Terres des Templiers

Felsiges Bergland, auf einer Strecke von 25 km entlang der Côte Vermeille. Dort wo die Pyrenäen auf das Mittelmeer treffen. Ein Stück Alt-Frankreich, wo jegliche Industrialisierung des Weinbaus durch die Terrassenform der Weinberge unmöglich ist. Ein großer Klassiker, der durch Weichheit und Weinigkeit überzeugt. Dazu wird dieser halb-liebliche Banyuls im Keller in Eichenfässern ausgebaut und gelagert. Eine Verbindung der Aromen aus roter Frucht, Pflaume, Weinbrand und Reife.



ausdrucksstark & fein
lieblich sehr langfristig
16 % 8 ° 13 °C

€ 17,55 ab
23,40 €/l

ab 3 Fl. 18,55 € || 24,73 €/l
ab 1 Fl. 19,50 € || 26,00 €/l

NR. 3020-00

Banyuls Blanc

» Fontaulé - halbtrocken «

Terres des Templiers

Bevor dieser halbtrockene, weiße Banyuls in Flaschen gefüllt wird, lagert er zum Ausbau in neuen Eichenfässern. Blumige Note mit den Aromen von Aprikose und Vanille.

Dieser Wein ist der ideale Begleiter für kalt zubereitete Fischspeisen oder Canapés, auch als Aperitif findet er immer wieder Zustimmung. Reifegrad 104 °Oe

fein & aromatisch
halbtrocken - feinherb
langfristig
16,5 % 8 ° 8 °C

€ 21,85 ab
29,13 €/l

ab 3 Fl. 23,00 € || 30,67 €/l
ab 1 Fl. 24,20 € || 32,27 €/l

NR. 3080-00



Muscat de Rivesaltes

» Les Caves du Soleil «

Terres des Templiers

Der Muscat de Rivesaltes wird zu 100% aus Trauben der **Muscat Blanc petits Grains** Rebe gewonnen. Die Vinifikation erfolgt nach dem klassischen Vorbild bei niedrigen Temperaturen und Vermeidung von Oxydation. So erhält man den fein-fruchtigen Charakter - der gepaart mit der für den Muscat typisch dezenten Süße - ein Geschmackserlebnis für jeden Freund edelsüßer Spezialitäten entstehen lässt.

Die Winzer empfehlen den Muscat bei 10 - 12 °C zu Dessert oder Roquefort - Eine Empfehlung, der man folgen sollte.

fein & aromatisch
doux 2025
16,5 % 8 - 12 °C

€ 16,90 ab
22,53 €/l

ab 3 Fl. 17,80 € || 23,73 €/l
ab 1 Fl. 19,85 € || 26,46 €/l

NR. 3310-00



Banyuls Ambré

» Roumanie Doré - süß «

Terres des Templiers

Féminalise - Médaille de Gold
Silber Grenaches du Monde 2021

Die Weißweinrebsorten **Grenache Gris** und **Muscat**, sowie der Ausbau in alten Eichenholzfässern, ergeben die goldgelbe, leicht irisierende Bernsteinfarbe. Im Mund Aromen von gelben Blumen und Honig. In der Nase reife Aprikosen und Honig.

Empfehlung als Aperitif, zu Gänsestopfleber, Melone, Obstkuchen und Sorbet.

fruchtig & aromatisch
süß sehr langfristig
15,5 % 10 ° 10 °C

€ 23,85 ab
31,80 €/l

ab 3 Fl. 25,10 € || 33,47 €/l
ab 1 Fl. 26,50 € || 35,33 €/l

NR. 3430-00



2014 Banyuls Grand Cru

»La Serra - demi doux«

Terres des Templiers

Gold Médaille d'Or Concours des Grands Vins de France Mâcon

Gold *Le Guide Hachette des Vins

Gold Médaille d'Or 91/100 Pkte Gilbert & Gaillard

Braun bis dunkel bernsteinfarben mit Mahagoni-Highlights. Aromen von intensivem Unterholz, gerösteten Haselnüssen, Kakao und von geröstetem Kaffee. Am Gaumen reife dunkelrote Früchte.

Passend zu kräftigem Ziegenkäse und Schokoladen-dessert.

Samtig & üppig
lieblich langfristig
16,5 % 12 - 14 °C

€ 23,50 ab
31,33 €/l
ab 3 Fl. 24,80 € || 33,06 €/l
ab 1 Fl. 26,50 € || 35,33 €/l

NR. 3228-14



2008 Banyuls Grand Cru

»Ancestral - trocken«

Terres des Templiers

Terres des Templiers garantieren eine Alterung von bis zu 30 Monaten. Zuerst lässt man die Weine in kleinen Fässern unter freiem Himmel lagern und reifen, wo sich schnell die Farbe aufklärt und sich der ihnen eigene Geschmack herausbildet. Danach ruhen sie viele Monate in großen Eichenholzfässern bei immer gleichbleibender Temperatur. Schließlich reifen sie weiter in der Flasche. **Das Ergebnis:** dieser Banyuls verwöhnt Sie mit seinem feurigen Bouquet und wunderschön leuchtender Topas-Farbe.
- Reifegrad 108°Oe

komplex & reif
trocken sehr langfristig
18,5 % 14 °C

€ 24,85 ab
33,13 €/l
ab 3 Fl. 26,05 € || 34,73 €/l
ab 1 Fl. 27,10 € || 36,13 €/l

NR. 3235-08



2005 Banyuls Grand Cru

»Creation«

Terres des Templiers

Gold Guide Hachette des Vins 2024

Gold Grande Médaille d'OR Concours Mondial des Vins Extrêmes 2023

Gold Médaille d'Or Concours International Grenaches du Monde 2021

Gold Médaille Double OR 95/100 Pkte Gilbert & Gaillard

Gold Médaille Concours des Féminalise 2023

Im Mund ausgewogen mit durch den oxidativen Ausbau geähmten Tanninen. Kraft und Feinheit treffen aufeinander. Langer Abgang mit den Aromen von Kaffee und frischen Nüssen.

komplex & reif
süß sehr langfristig
18,5 % 16 °C

€ 41,85 ab
55,80 €/l
ab 3 Fl. 43,00 € || 57,33 €/l
ab 1 Fl. 45,00 € || 60,00 €/l

NR. 3245-05



Bestellschein

Art.-Nr.	Stk./Fl.	Bezeichnung	Preis €

Art.-Nr.	Stk./Fl.	Bezeichnung	Preis €

Datum _____ Unterschrift _____

Ihre Lieferadresse

Name, Vorname, Firma

Straße

PLZ, Ort

E-Mail

Kundennummer

Friedrich Kroté Weinversand

Casino Weinversand Koblenz GmbH

Casinostraße 37

56068 Koblenz



2022 Banyuls Rimage

»Mise Précoce - süß«

Terres des Templiers

- 1 von 3 Sterne - »Guide Hachette«
- Féminilise - Médaille de Gold
- Gilbert et Gaillard - 91 von 100 Pkt

Nach einem nur sechs-monatigen Holzfass-Ausbau in kleinen Fässern wird er früh in Flaschen gefüllt, um dann zu reifen. So wird das opulente Fruchtaroma erhalten. Er wird ein kräftiger Rotwein, der im Laufe der Entwicklung eine mahagoni-farbene Tönung annimmt.

€ **20,95** ab 6 Fl.

ab 3 Fl. 22,95 € || 30,60 €/l
ab 1 Fl. 23,95 € || 31,93 €/l

NR. 3166-22

Charakter
fein & aromatisch

Alkoholgehalt
16,0 %

Die intensiven Aromen von Kirschen und Brombeeren, die er in der Jugend hat, entwickeln sich im Laufe der Zeit in Richtung Feige, Pflaume und kandierte Früchte. Mise Précoce wird nach kurzer Eichholzfasslagerung früh in Flaschen abgefüllt.

Rebsorten
Grenache Noir

Trinktemperatur
16 °C

Geschmack
süß

Lagerfähig
sehr lange

2021 Côtes du Roussillon

»Les Caves du Soleil«

Terres des Templiers

Im Gegensatz zu den weiten Ebenen im Languedoc, wachsen die Weine der Cave du Soleil auf langen Terrassen an den Abhängen vor den Toren von Perpignan. Grenache-Rebstöcke sind der Quell tiefdunkler,

kraftvoller Rotweine, da sie tiefwurzelnd die Hitze und die Trockenheit besser ertragen können. Reife und gesunde Trauben sind die besten Voraussetzungen für gute Weine, wie dieser 2020er beweist.

€ **8,60** ab 12 Fl.
11,47 €/l

ab 6 Fl. 9,05 € || 12,07 €/l
ab 1 Fl. 9,55 € || 12,73 €/l

NR. 3916-21

Rebsorten
Mourvèdre, Grenache Noir, Carrignan

Charakter
kräftig & würzig

Trinktemperatur
14 °C

Alkoholgehalt
13,5 %

Lagerfähig
2026

Geschmack
trocken

