

Produktpass

3 Sources IGP

Château Nadal Hainaut

Artikelnummer:	266133
Rebsorte:	Syrah/Shiraz
Qualität:	IGP
Geschmack:	Trocken
Anbaugebiet:	Côtes Catalanes
Alkohol:	13 % Vol.
Restzucker:	0,2 g/L
Säure:	3,16 g/L
Ausbau:	1-2 Monate im Edelfass
Trinktemperatur:	16 - 18 Grad
Speisenempfehlung:	Milchreis mit Pflaumenmus,

Expertise:

Blasses Rubinrot. In der Nase Aromen von roten Früchten wie Himbeere, Erdbeere und Kirsche. Am Gaumen zeigen sich deutliche Noten von süßen Gewürzen und roten Früchten. Ein junger, extrem finessenreicher Wein.

Geschichte:

3 Sources = 3 Quellen

Die drei Quellen beziehen sich auf die drei geheimen und natürlichen Wasserquellen, die der See des Weingutes Château Nadal Hainaut spürt. Die Zahl 3 hat aber auch für das Weingut an sich eine besondere Bedeutung. Sie steht für die drei Schwestern, die in aktueller Generation das Weingut führen. Drei Quellen eben.

Der Schlüssel auf dem Etikett repräsentiert genau den Schlüssel des Weinkellers. Er steht für die Weitergabe von Fachwissen durch die Generationen der Familie Nadal Hainaut hindurch.

Und eben genau diese Liebe zum Detail in der Etikettensprache verspricht der Syrah bei jedem Schluck. Mit Hingabe und Leidenschaft reift dieser Wein ein bis zwei Monate in Edelfässern ehe er extrem jung und frisch auf den Markt kommt.



Willenbrock
WEIN, WIE ICH IHN WILL

