

# LIRAC ANTARÈS 2015

## DOMAINE DUSEIGNEUR



**Klarheit**  
**Farbe**  
**Sonstiges**

klar  
mittleres bis dunkles Granatrot  
-

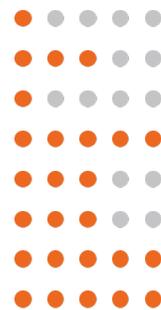


**Intensität**

mittel



**Süße**  
**Säure**  
**Bitterkeit**  
**Körper**  
**Holzeinsatz**  
**Tannin**  
**Komplexität**  
**Abgang**



**Bewertung**  
**Trinktemperatur**  
**Besonderheit**

ausgezeichnet  
16 bis 18 °C  
Bio



**ANBAUGEBIET:** SÜDLICHE RHÔNE, FRANKREICH

**REBSORTE:** GRENACHE / GARNACHA,  
MOURVEDRE / MONASTRELL

**PREIS:** 15,40 €

**AROMEN:**  
BLAUE PFLAUME ◀  
GETROCKNETE PFLAUME ◀  
ERDBEERE ◀  
SCHWARZE KIRSCHEN ◀  
STERNANIS ◀  
VANILLE ◀  
SCHWARZER PFEFFER ◀  
LAKRITZE ◀  
ZEDERNHOLZ ◀  
STEIN ◀  
LEDER ◀  
TABAK ◀

# WINZER

Bernard Duseigneur stammt aus einer Familie von Winzern aus Châteauneuf-du-Pape an der südlichen Rhône. Doch sein Weg führte ihn zuerst aus der Region heraus. Er wurde Investmentbanker, bevor er 2002 zurückkehrte und die Leitung der Domaine Duseigneur übernahm und damit das Werk von seinem Vater und Bruder fortführte. Wegweisend war der Wechsel der Rhône-Seite. Zuerst war das Weingut westlich der Rhône gelegen, bevor Bernard nach Châteauneuf-du-Pape zog. Entgegen der landläufigen Meinung besteht das Terroir von Châteauneuf-du-Pape nicht ausschließlich aus großen Orangenkieseln! Es gibt eine Vielzahl von Böden: Roter Ton, Kalksteinkiesel, Sandsteinsand marinen Ursprungs oder tieferer Lehm von den Ufern der Rhône. Ein großartiges Terroir zu besitzen ist wichtig, aber nicht ausreichend, um großartige Weine zu produzieren. Um dies zu erreichen, steigern Bernard und sein Team die Vitalität des Bodens, indem sie bei der Bewirtschaftung biodynamische Methoden anwenden. Sie sind überzeugt, dass sie dadurch das Terroir besser zum Ausdruck bringen und jeder Jahrgang mit seinem Charakter klarer zu Geltung kommt.

# WEIN

Der Wein Lirac "Antarès" vom Weingut Duseigneur in Châteauneuf-du-Pape besteht zu 60% aus Grenache und 40% aus Mourvèdre. Die Rebstöcke sind durchschnittlich 50 Jahre alt. Die Trauben wurde per Hand gelesen und mit den Umgebungshefen in Holzbottichen vergoren. Die weitere Reifung erfolgte traditionell in Zementtanks und französischen Eichefässern für 12 Monate. Antarès ist ein Wein, der jetzt trinkreif ist, aber auch noch ein paar Jahre lagern kann. Er ist enorm vielschichtig, fein und elegant. Natürlich besitzt er auch die typische Intensität und Fülle der südlichen Rhône und ist außergewöhnlich lang. Es ist ein großartiger Wein, den man am besten zu intensiven Gerichten genießt.