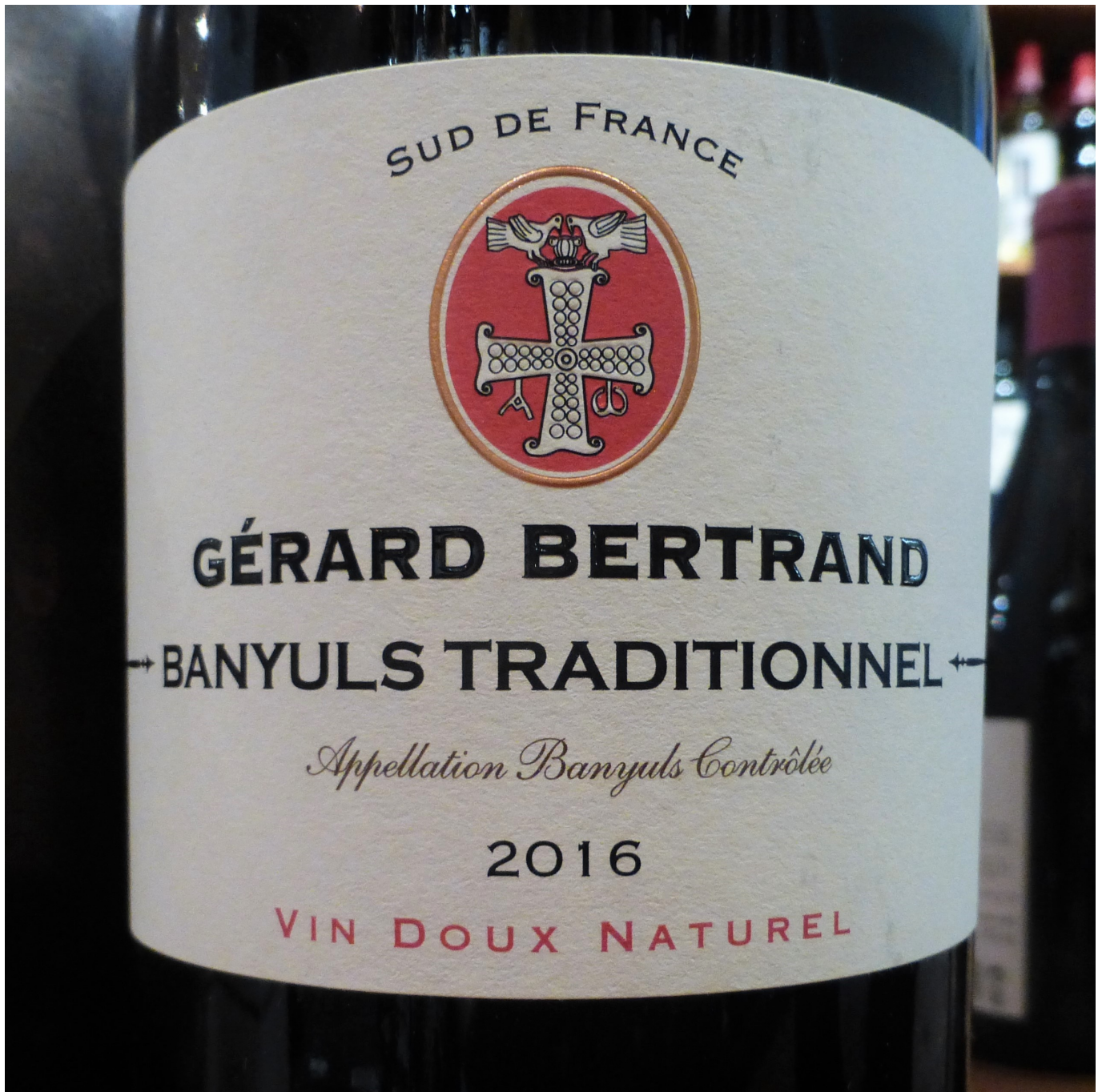
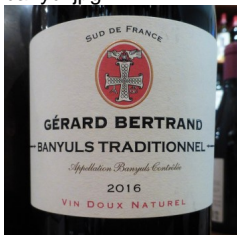


## 2016 Banyul Vin Doux Naturel, Gérard Bertrand



banyul.jpg



Banyul gilt als typischer Dessertwein, leicht gekühlt serviert ist er aber auch ein fantastischer Aperitif und er passt zu den unterschiedlichsten

Speisen, wie z.B. Nachspeisen mit roten Früchten, Schoko-Dessert, pikantem Käse oder luftgetrocknetem Schinken.

Bewertung: Noch nicht bewertet

**Preis**

Preis: 22,00 €

[Ask a question about this product](#)

### Beschreibung

Um einen aromatischen Vin Doux Naturel mit intensiver Frucht zu bereiten, müssen alle Trauben perfekt gesund und ausgereift sein. Die voll- bis überreifen, zum Teil auch schon rosinenartig eingetrockneten Trauben werden in den einzelnen Parzellen selektiv von Hand gelesen und umgehend in die Kellerei gebracht, hier werden sie vollständig entrappt, leicht gequetscht und anschliessend die traditionelle Vergärung gestartet. Bevor die alkoholische Gärung abgeschlossen ist und man die Trauben in die Pressen weiterleitet, wird der Vorgang durch Zugabe von hochprozentigem Alkohol direkt auf die Maische, die sogenannte "mutage sur grains", gestoppt. Der Wein bewahrt dadurch die hohe Restsüße und erreicht einen Alkoholgehalt um die 15 Volumenprozent.

Rebsorte: Grenache noir & Grenache gris

Anbaugebiet: Banyul, Frankreich

Alkohol: 16,5%

enthält Sulfite

Flaschengröße: 0,75

Erzeuger/Abfüller: Gérard Bertrand, F-11100