

RIBERACH

Vins du Roussillon - Fenouillèdes



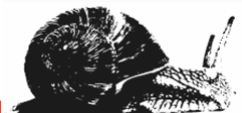
Deutsch





Riberach ist ein Ort

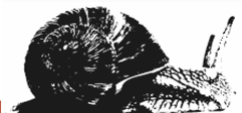
... der alte katalanische Name des Dörfchens Bélesta de la Frontière.
30 km westlich von Perpignan liegt Bélesta nahe der spanischen Grenze im Roussillon.
Hier auf den Hügeln der Fenouillèdes auf einer Meereshöhe von 370m, mit Blick auf die
Pyrenäen und unweit des Mittelmeers, wo der kühlende Tramontane herrscht, baut man
seit jeher Wein an.





Riberach sind Menschen

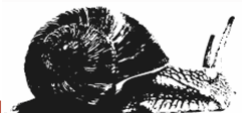
Jean-Michel Mailloles, der Winzer,
Patrick Rodrigues, der Önologe und
Kellermeister,
Moritz Herzog, der Sommelier und
Luc Richard, der Architekt und
„Spiritus Rector“.





Riberach ist ein Gedanke

Die Weine sollen den Geschmack der Gegend ausdrücken. Dafür suchten wir alte Reben aus Sorten, die im Roussillon schon lange heimisch sind. *Grenache*, *Syrah* & *Carignan* sind unser Glaubensbekenntnis, mit dem wir Tradition, Moderne & Individualität zu eigenständiger Unverkennbarkeit paaren wollen.

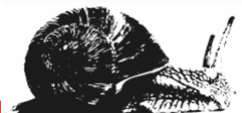




Ribera del Júcar ist ein Geschmack

Jede Sorte wird einzeln präsentiert, um den Ausdruck unserer Lagen herauszuarbeiten. Der Grenache, im Süden heimisch, mit seinen barocken Weinen stellt unsere **thèse** dar. Der Syrah, der Weltreisende, eleganter und fragiler Sprössling aus dem Norden der Rhône, bildet mit kühler Frucht, Würze und straffer Statur die **antithèse**. Unsere besondere Liebe gilt dem Carignan als **hypothèse** : Durch 100 jährige Stöcke verwandelt sich der Bäuerrliche in einen betörend duftenden, tiefgründigen Wein, der aber niemals seine Herkunft verleugnet – eine Inkarnation der Region. Alle 3 gemeinsam bilden in Symbiose die **synthèse** voll katalanischem Akzent.

Ribera del Júcar ist eine Philosophie – von 27.000 Flaschen, auf 8 Hektar

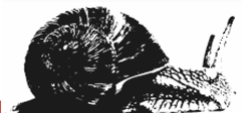




hypothèse

Carignan, Vin de Pays des Côtes Catalanes

| | |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| Rebsorte | 100% Carignan |
| Jahrgang | 2006 |
| Alter der Reben | 101 Jahre |
| Ertrag | 21 hl / ha |
| Boden | Granit & Gneiss |
| Ernte | 20.09.06 |
| Maischestandzeit (t) | 15 |
| pH | 3,34 |
| Produktionsmenge (R) | 3000 |
| Alkohol | 13,5% vol |
| Säure | 4,16 g/l |
| Restzucker | 1,0 g/l |
| Ausbau | 100% Eichenfass, 225l - 400l - 600l |





thèse

Grenache, Vin de Pays des Côtes Catalanes

| | |
|-----------------------------|---|
| Rebsorte | 85% Grenache 7,5% Syrah 7,5% Carignan |
| Jahrgang | 2006 |
| Alter der Reben | 20 – 80 Jahre |
| Ertrag | 25 hl / ha |
| Boden | Granit & Schiefer |
| Ernte | 31.08.06 - 21.09.06 |
| Maischestandzeit (t) | 12 - 20 |
| pH | 3,41 |
| Produktionsmenge (R) | 3500 |
| Alkohol | 14,5% vol |
| Säure | 3,79 g/l |
| Restzucker | 2,2 g/l |
| Ausbau | 100% Tank |

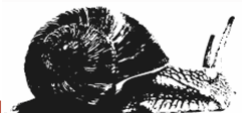




antithèse

Syrah, Vin de Pays des Côtes Catalanes

| | |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| Rebsorte | 100% Syrah |
| Jahrgang | 2006 |
| Alter der Reben | 20 – 25 Jahre |
| Ertrag | 24 hl / ha |
| Boden | Granit & Schiefer & Kalkboden |
| Ernte | 06.09.06 |
| Maischestandzeit (t) | 18 |
| pH | 3,55 |
| Produktionsmenge (R) | 8500 |
| Alkohol | 13,5% vol |
| Säure | 3,61 g/l |
| Restzucker | 1,2 g/ |
| Ausbau | 85% Tank, 15% Eichenfass, 228l-600l |





synthèse

Cuvée, Vin de Pays des Côtes Catalanes

| | |
|-----------------------------|---|
| Rebsorte | 53% Carignan 36,5% Syrah 10,5% Grenache |
| Jahrgang | 2006 |
| Alter der Reben | 15-60 Jahre |
| Ertrag | 25 hl / ha |
| Boden | Granit & Schiefer |
| Ernte | 06.09.06 - 20.09.06 |
| Maischestandzeit (t) | 12 - 18 |
| pH | 3,46 |
| Produktionsmenge (R) | 12 000 |
| Alkohol | 13,5% vol |
| Säure | 3,91 g/l |
| Restzucker | 1,2 g/l |
| Ausbau | Tank & Eichenfass |





Luc
Architekt

Jean-Michel
Winzer

Patrick
Önologe

Moritz
Sommelier

www.riberach.com
info@riberach.com

CAVE RIBERACH
1, Camp des Aspillasses
66720 Bélesta - FRANCE