

Cave de l'Ormarine

Französische Weine
aus dem Languedoc



Ormarine

Cave de l'Ormarine



Die Geschichte der Kellerei Ormarine beginnt im Jahr 1922, als sich die Winzer von Pinet solidarisch zusammenschlossen und eine Winzervereinigung gründeten. Die Ursprünglichkeit des Terroirs von Ormarine geht jedoch 2000 Jahre zurück.

1922-1923: Die Weinlese der 53 Gründungsmitglieder erlaubt es, eine Gesamtmenge von 6188 Hektolitern zu vinifizieren. Die Gesamtheit der Weine wird von Noilly Prat in Marseillan aufgekauft, die sich um die Vermarktung und den Verkauf kümmern werden.

1985: Nach langen Jahren, in denen die Winzer der Kellerei Ormarine in ihren Alltag investiert haben, um die Qualität ihrer Weine zu verbessern und die Marke auf nationaler und internationaler Ebene bekannt zu machen, hat sich ihre harte Arbeit endlich ausgezahlt: Picpoul de Pinet wird als AOC (Appellation d'Origine Contrôlée Picpoul de Pinet) klassifiziert und reiht sich in die grosse Familie der AOC Côtes du Languedoc ein.

2008: Bereits 1922 teilten die Mitglieder der Genossenschaft eine gemeinsame Vision: die Winzertätigkeit nachhaltig zu gestalten, die Qualität des Weins zu verbessern und die aussergewöhnliche Kulturlandschaft um sie herum zu schützen. Der Zusammenschluss mit der Genossenschaftskellerei von Villeveyrac (Les Costières de Villeveyrac) entspricht diesem ersten Schritt. Der neue Name "SCA Cave de l'Ormarine" ist geboren.

2013: Die Genossenschaftskellerei von Cournonterral (Les Côtes de Terral) schließt sich der Cave de l'Ormarine an und verfügt nun über eine grosse Vielfalt an Appellationen, Rebsorten, produzierten und gekelterten Weinen.

2017: 8 Jahre nach der ersten Fusion schliessen sich zwei neue Kellereien der Cave de Ormarine an: die Genossenschaftskellerei von Saint Hippolyte du Fort (Terrasses Cevenoles) und die Genossenschaftskellerei von Vias (Vignerons de Vias).

L'Ormarine umfasst derzeit 470 Genossenschaftsmitglieder, die mehr als 2500 Hektar bewirtschaften und etwa 150000 Hektoliter Wein herstellen.

PICPOUL DE PINET

Carte Noire



75cl Flasche
12% Alk. Vol.



BEZEICHNUNG: AOP Picpoul de Pinet



TRAUBEN: Piquepoul Blanc



TERROIR: Kalk-Lehm-Böden, die sich zum Meer hin öffnen



VINIFIKATION: Die Trauben werden in der Nacht geerntet, um die Frische und die Aromen zu erhalten. Kaltmazeration vor der Gärung, Gärung bei niedriger Temperatur und Lagerung in thermo-regulierten Fässern.



DEGUSTATION: FARBE: Gelb mit hellen Reflexen. NASE: Großzügig, mit Noten von weißen Früchten und Zitrusfrüchten. MUND: Ausgewogenheit dominiert eine feine Lebendigkeit. Er zeigt zarte Zitronennoten und einen leichten Hauch von Bitterkeit, der für die Rebsorte typisch ist.



PASST ZU: Meeresfrüchte, gegrilltem Fisch, Apero



TIP: Serviertemperatur: 7-10° Grad

PINOT NOIR

ROSE



75cl Flasche
12% Alk. Vol.



BEZEICHNUNG: IGP Pays d'Oc



TRAUBEN: Pinot Noir



TERROIR: Ton- & kieselhaltiger Boden



VINIFIKATION: Mechanische Weinlese mit sofortiger Trennung von Saft und Beeren, pneumatisches Pressen bei niedrigem Druck und anschließende alkoholische Gärung in Betontanks unter geregelter Temperatur.



DEGUSTATION: FARBE: Lachsrosa mit silbernen Reflexen. NASE: Fruchtig mit Noten von kleinen zerdrückten Erdbeeren, die zarte Vanillearomen entfalten. MUND: Der Auftakt ist frisch und durst-stillend, der Mund kündigt einen delikaten Wein mit Noten von frischen Früchten an. Der straffe Abgang bestätigt alle erfrischenden Eigenschaften dieses Weins.



PASST ZU: Grilladen, Fisch, Salat, Aperó



TIP: Serviertemperatur: 10° Grad

OTONIS



75cl Flasche
14% Alk. Vol.



BEZEICHNUNG: AOP Minervois



TRAUBEN: Syrah, Grenache



TERROIR: Ton- & kieselhaltiger Boden



VINIFIKATION: Mechanische Lese mit Abzug des Lesezugs, 4-tägige Kaltmazeration vor der Gärung, dann 1-monatige Gärung in Betontanks. Ausbau auf der Hefe in Betontanks.



DEGUSTATION: FARBE: Schöne purpurrote Farbe mit violetten Reflexen. NASE: Voll und grosszügig, Aromen von kleinen frischen roten Früchten verbinden sich mit zarten floralen Noten wie Veilchen. MUND: Der Mund ist weich und grosszügig und zeigt einen Wein von schöner Finesse mit feinen, gut verschmolzenen Tanninen. Der Abgang endet zart mit fruchtigen Noten.



PASST ZU: Geschmortes rotes Fleisch, Kleinwild (Entenbrust).



TIP: Serviertemperatur: 16° Grad

PETITES PARCELLES



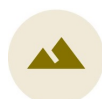
75cl Flasche
13.5% Alk. Vol.



BEZEICHNUNG: AOP Languedoc Rouge Saint Georges d'Orques



TRAUBEN: Grenache, Syrah



TERROIR: Karge Kalk-Lehm-Böden auf steinigen Böden



VINIFIKATION: Strenge Auswahl der besten Parzellen dieser Appellation. Die Trauben werden bei voller Reife geerntet und anschliessend einige Tage mazeriert, bevor die 10-tägige Gärung stattfindet. Der Wein wird 9 Mt. in Fässer ausgebaut.



DEGUSTATION: FARBE: Leuchtendes Granatrot mit purpurnen Reflexen.
NASE: Intensive überreife rote Beeren, kombiniert mit sanften Gewürze.
MUND: Geradliniger Auftakt, fleischig, die Tannine sind jung und seidig. Der Abgang ist gut ausbalanciert und von balsamischen Noten, Gewürznelken und einem Hauch kandierter Früchte geprägt.



PASST ZU: Kalten Fleischplatten, gegrilltem Fleisch, Lammkoteletts und Hartkäse



TIP: 2 Stunden vor dem Servieren dekantieren

LOS HERMANOS



**ist der Schweizer
Importeur für
«Cave L'Ormarine»
Weine**

**Los Hermanos GmbH
Hofmattweg 3
5603 Staufen**

**info@los-hermanos.ch
www.los-hermanos.ch**