

2022

## Magnum Bouffonne MMXXII

Maison Advinam · Frankreich



Ein Rotwein mit Geschichte – und Haltung. Merlot und Cabernet von den kargen Kiesböden der Graves treffen auf Syrah von Schieferlagen in Calce. Anne Buiatti vergärt sie gemeinsam, wie einst im 19. Jahrhundert: als „hermitagierte“ Cuvée. Spontan, ohne Zusätze, zwölf Monate gereift in Amphoren und alten Barriques, dann vereint im Holzgärständer. Bouffonne ist ungeschönt, unfiltriert, ohne Zugabe von Schwefel – und von Hand mit Bienenwachs versiegelt. Am Gaumen dunkle Beeren, Kräuter, Garrigue. Tiefgründig, strukturiert, mit frischer Energie und seidigem Finale. Ein Bordeaux ohne Maske – kompromisslos natürlich.

### Weindaten

|                 |                                   |
|-----------------|-----------------------------------|
| Alkoholgehalt   | 13 % vol                          |
| Trauben         | Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah |
| Trinktemperatur | 14-16°C °C                        |
| Allergene       | Sulfite                           |
| Zertifikat      | FR BIO 01                         |
| Erzeuger        | Maison Advinam                    |
| Region          | Bordeaux, Graves                  |

#### ADRESSE

Weinzeit Weindepot OG  
Mariahilfstraße 29 Ost Shed 14  
6900 Bregenz  
Tel.: +43 664 348 4428  
office@weinzeit.at

#### ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag  
09:00 - 13:00 Uhr  
14:00 - 18:00 Uhr  
  
Samstag  
09:00 - 13:00 Uhr

Oder Sie vereinbaren einfach telefonisch einen Termin.

*Bio, von der Rebe bis ins Glas.*



AT - BIO - 301