

Rosé Cuvée Corail / Château Mire l'Étang

| | |
|------------------------|--|
| Herkunft: | Fleury d'Aude / AOC Languedoc (Languedoc-Roussillon) |
| Traubensorten: | Syrah, Grenache, Cinsault (ca. 24-jährige Rebstöcke) (Agriculture Raisonnée label TERRA VITIS) |
| Ertrag: | 45 hl / ha, machine à vendanger |
| Auszeichnungen: | Concours Général Agricole de Paris 2019: Médaille d'Or! Concours des Grands Vins de France à Macòn 2019 : Médaille d'Argent (Auszeichnungen gelten für den Jahrgang 2018) |
| Produktion: | limitierte Auflage von nur 8'000 Flaschen jährlich! |
| Lagerfähigkeit: | 4 Jahre |
| Grösse: | 75 cl |



Degustation

Auge:

Glänzend leuchtendes Grenadine-Rot mit korall-farbenen Reflexen.

Nase:

Ein frisches fruchtiges Bouquet. Ein intensiver Duft von Himbeeren und Erdbeeren, dazu herrliche Noten von Granatapfel und mineralische Tupfer.

Mund:

Das satte, leuchtende Rosa verführt die Augen als erstes. In der Nase betören schmeichlerische Fruchtkomponenten von reifen Erdbeeren und Himbeeren die Sinne. Dieser Rosé saignée ist eine Spezialität, werden doch von der Trauben-Maische ohne Pressung nur durch das Eigengewicht der Trauben ein Teil des Mostes abgezogen und zu Roséwein weiterverarbeitet. Die Cuvée Corail ist nicht verspielt und süsslich, sondern kräftig und von einer ausserordentlichen Frische mit einem langanhaltenden Abgang. Die Früchte scheinen miteinander im Gaumen eine Farandole zu tanzen, diesen provenzalischen Volkstanz im schnellen 6/8-Takt! So vermischen sich die Fruchtnoten zu einem komplexen Ganzen. Ein Sprichwort lautet: «Eine Schwalbe macht noch keinen Sommer», dafür tut es dieser Rosé – er sorgt für intensivste Sommergefühle. So sehr, dass man sich wünscht, die warme Jahreszeit möge nie enden; oder zumindest so lange dauern, bis man sich an diesem Süd-Westler rundum satt geschnuppert und getrunken hat.

Trinkempfehlung

Dieser Roséwein eignet sich hervorragend zu weissem Fleisch, einer leichten Fleischplatte am Sommerabend oder zu verschiedenen Tapas-Varianten, ob süss oder salzig.

«A déguster sur les entrées épicées, le sucré-salé, la cuisine exotique, les viandes blanches, les petites sauces et la charcuterie.»

Ausschanktemperatur: 8 – 9° C / Wein kühl servieren!