

Rosé Le Gris / Château Mire l'Étang

| | |
|------------------------|---|
| Herkunft: | Fleury d'Aude / AOC Languedoc (Languedoc-Roussillon) |
| Traubensorten: | Grenache noir, Cinsault, Mourvèdre (ca. 19-jährige Rebstöcke) (Agriculture Raisonnée label TERRA VITIS) |
| Ertrag: | 45 hl / ha, machine à vendanger |
| Auszeichnung: | Concours Mondial du Rosé 2021: Médaille d'Argent (JG 2020) |
| Produktion: | kleine Auflage von 15'000 Flaschen jährlich! |
| Lagerfähigkeit: | 4 Jahre |
| Grösse: | 50 cl / 75 cl / 150 cl |



Degustation

Auge:

Glänzend leuchtende Rosatöne mit orangefarbenen Reflexen.

Nase:

Ein frisches fruchtiges Bouquet. Sein Charme liegt im charismatischen Duft, der an frische Pfirsiche und Zitrusfrüchte erinnert. Eine dezente Mineralität im Hintergrund, was diesem Wein einen unvergleichlichen Charakter gibt.

Mund:

Ein frischer und vifer Auftakt im Gaumen. Eine grosse Feinheit und Eleganz zeichnen diese Spezialität aus dem Süden aus, sie ist ausgewogen und harmonisch. Im Gaumen eher trocken und mit einer knackigen Säure, verschmelzen die Noten der fruchtigen Nase mit intensiven Aromen von reifen Pfirsichen und Zitrusfrüchten mit der mineralischen Säure und sorgen für einen langanhaltenden Abgang. Das nachhaltige Finale ist lieblich und fruchtig – sehr verführerisch und einladend frisch!

Die Rebenfelder des Château Mire l'Étang sind sehr alt und breiten sich über Kiesterrassen direkt am Mittelmeer aus. Der Standort der Reben direkt über dem Meer auf diesen Terrassen verlangt nach charaktvollen Weinen und zeugen von grosser Typizität. Das Meer- und Sommerfeeling im Glas – dieser wunderschöne Rosé-Wein hat es tatsächlich eingefangen!

Trinkempfehlung

Dass der Wein am Schluss angenehm würzige, herbe Akzente zeigt, nicht zu vergessen die fruchtigen Komponenten, macht ihn zum idealen Begleiter von Grilladen, Paëlla, zu grilliertem Fisch mit Kräutern, zu Lamm an Knoblauch, Huhn an Olivensauce, zu einem Tomatenquiche oder aber auch ganz einfach zum Apéro.

«Ce vin de plaisir accompagnera vos repas d'été de l'apéritif au dessert (coquillages, tapas, salades, grillades et barbecue, carpaccio).»

Ausschanktemperatur: 6 – 8° C / Wein kühl servieren!