

Castel Mireio Blanc / Domaine A. Berthet-Rayne

- Herkunft:** Cairanne / AOP Cairanne (Südliches Rhôneal)
- Traubensorten:** 30 % Roussanne, 30 % Clairette, 10 % Grenache blanc, 10 % Viognier, 10 % Marsanne, 10 % Bourboulenc.
- Ertrag:** 40 hl/ha, Handlese (**Vin Bio certifié FR-BIO10**)
- Ausbau:** Die Traubensorten Roussanne, Grenache Blanc, Clairette und Viognier sind während 6 Monaten in neuen Barriques ausgebaut worden. Die Trauben Bourboulenc und Marsanne hingegen haben im Inox-Stahltank gereift. (Eichenfass à 225 Liter)
- Auszeichnung:** **Concours des Vignerons Indépendants 2017 : Médaille d'Argent (Jahrgang 17)**
- Produktion:** 6'000 Flaschen
- Lagerfähigkeit:** 5 Jahre
- Grösse:** 75 cl



Degustation

Auge:
Glänzendes Hell-Gold mit grünlich-silbrigen Reflexen.

Nase:
Sehr intensiv und feingliedrig mit würzigen Noten von Weissm Pfeffer und Gewürznelken. Dazu kommt ein ausgeprägtes und schmackhaftes Bouquet von roten und schwarzen Beeren (Himbeeren, Cassis, wilde Brombeeren), auch opulente reife Früchte und eine dezente Röstnote, die sich im Glas zu einem unvergleichlichen Aromenspiel vereinen. Zum Finale hin tritt der Duft von Wacholderbeeren in den Vordergrund, abwechselnd mit Noten von Hefengebäck und Mokka. Dieser Wein ist ein Sinnbild für Genussvielfalt und verlangt danach, dass man sich Zeit lässt und diesen verschiedenen Aromen nachspürt!

Mund:
Kräftig frischer Auftakt mit einer ausbalancierten, vielschichtigen Struktur. Ein interessanter Wein, aromenreich am Gaumen mit präsenten Tanninen, die bereist wunderbar eingebunden sind. Er ist abgerundet und ausgewogen, fordert mit seinem fülligen Körper Stil und Klasse. Würzige Noten tragen das langanhaltende Finale, das noch mit einer unglaublichen Frische und Süsse aufwartet – wie unerwartet! Der noch jugendliche Tropfen vereint ideal die Charakterzüge seiner Rebsorten und seines Ursprungsgebietes - ein typischer Terroir-Wein mit mediterraner Aromatik.

Trinkempfehlung

Ideal als Apéro, zu Weissm Fleisch, Geflügel, Spargeln und Weichkäse (Schafs- und Geissenkäse).

«Sans tarder sur des asperges, des mets de choix comme des ris de veau, des volailles terre / mer ou encore, si on sait, l'attendre, sur des plats truffés.»

Ausschanktemperatur: 10 – 12° C / Wein unbedingt karaffieren!