

Cuvée Aimée de Coigny / Chat. Mire l'Étang

Herkunft:	Fleury d'Aude / AOP La Clape (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	Bourboulenc, Roussanne, Grenache Blanc (ältere Rebstöcke)
Ertrag:	??
Ausbau:	??
Auszeichnung:	Concours des vins Terre de Vin 2020 : Médaille d'Or !
Produktion:	??
Lagerfähigkeit:	5 Jahre
Grösse:	75 cl, auch in 50 cl Flaschen erhältlich.

Degustation



Auge:

Glänzendes, brillantes Strohgelb.

Nase:

Was für ein herrlich ansprechendes Bouquet – man glaubt sich am Mittelmeer! Dieser Weisswein überzeugt mit exotischen und fruchtigen Aromen, aber auch der feine Duft von Honig sowie der diskrete Geschmack von Kräutern kommen ins Spiel. Nicht zu vergessen die mineralische Seite des Weins, die für eine angenehme Überraschung am Gaumen sorgt – spannend!

Mund:

Der Auftakt ist fruchtig und frisch, eine charmante Säure stützt die Struktur ohne aufdringlich zu werden

Die Cuvée ist sehr rund und ausgewogen mit fruchtigen Komponenten, harmonisch und mit einer erstaunlichen Lebhaftigkeit. Am Gaumen überzeugt eine saftige Fülle und im langanhaltenden Finale kommt nochmals eine leicht salzige Mineralität zum Vorschein, bedingt durch die ausgezeichnete Lage nahe am Mittelmeer (L'Étang). In diesem unwirtschaftlichem Weinbaugebiet werden aussergewöhnliche, charaktervolle Weine vinifiziert. La Clape gehört zu den trockensten und heissesten Regionen von Frankreich. Genau wegen diesem Klima, den intensiven Winden und den kalkhaltigen Böden werden hier einige der besten Weine der Welt hergestellt! Cuvée Aimée de Coigny ist ein vorzüglicher Wein mit viel Charme zu einem sensationellen Preis-Leistungsverhältnis. Eine Spezialität aus dem Süden von Frankreich. Unser Verdikt: unbedingt kosten!

Trinkempfehlung

Ideal als Apéro, zu Fisch mit oder ohne Sauce, Krustentieren, zu weissem Fleisch oder Weichkäse.

Ideale Ausschanktemperatur: 10 – 11° C / Wein kühl servieren!