

## Cuvée Tradition / Château Mire l'Étang

<b>Herkunft:</b>	Fleury d'Aude / AOP La Clape (Languedoc-Roussillon)
<b>Traubensorten:</b> Rebstöcke)	50 % Grenache, 30 % Syrah, 20 % Mourvèdre (ca. 29-jährige)
	<b>(Agriculture Raisonnée label TERRA VITIS)</b>
<b>Ertrag:</b>	40 hl / ha, machine à vendanger
<b>Ausbau:</b>	Traditioneller Ausbau während 12 Monaten im Betontank.
<b>Auszeichnungen:</b>	<b>Concours des Grands Vins du Languedoc-Roussillon 2020: Médaille d'Oret coup de coeur! (JG 2019)</b>
<b>Produktion:</b>	2 8'000 Flaschen jährlich.
<b>Lagerfähigkeit:</b>	8 Jahre
<b>Grösse:</b>	50 cl, 75 cl

### Degustation

**Auge:**  
Tiefgründiges, glänzendes Karminrot.



**Nase:**  
Ein sehr intensives und fruchtiges Bouquet. Ein wunderbares Bouquet von roten Früchten und Johannisbeeren, dazu gesellt sich feine Geschmack von gerösteten Mandeln. Im Hintergrund diskrete Noten von Garrigue-Kräutern, in Kombination mit würzigem Pfeffer und Lakritze – einfach lecker!

**Mund:**  
Ein frischer, fruchtiger Auftakt mit einer knackigen Beerenaromatik. Schön strukturierter Wein mit herrlichen Fruchtnoten und präsenten Tanninen, die bereits schön eingebunden sind. Am Gaumen überzeugt dieser Tropfen beim ersten Schluck durch seine kraftvollen und geschmeidigen Strukturen. Ein authentischer Wein der Weinregion La Clape: gut ausgewogen, vollmundig, verführerisch am Gaumen mit einem anhaltenden Finale und einer angenehmen Frische. Eine Spezialität aus dem Süden Frankreichs mit immensem Tiefgang!  
**Une cuvée de plaisir, welche mit grossem Fachwissen und Herzblut gekeltert wird!** Der ideale Begleiter für einen gemütlichen Abend mit Freunden oder zur Grillrunde – und erst noch zu einem sensationellen Preis-Leistungsverhältnis!

### Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch mit oder ohne Sauce zu Wild und rezentem Käse, aber auch zu einem Schokoladen-Dessert sehr verführerisch!

**«Ce vin de plaisir à la fois facile à boire et puissant s'accommode fort bien avec les salaisons, les grillades de viandes rouges, les petits gibiers et les fromages affinés.»**

Ausschanktemperatur: 16 – 18° C / Wein karaffieren