

## Réserve du Château / Château Mire l'Étang

<b>Herkunft:</b>	Fleury d'Aude / AOP La Clape (Languedoc-Roussillon)
<b>Traubensorten:</b>	Grenache noir, Syrah <b>(Agriculture Biologique label TERRA VITIS)</b>
<b>Ertrag:</b>	35 hl / ha
<b>Ausbau:</b>	während 18 Monaten in französischen Barriques.
<b>Produktion:</b>	jährliche Produktion von ca. 3'000 nummerierten Flaschen!
<b>Lagerfähigkeit:</b>	8 Jahre
<b>Grösse:</b>	75 cl, 150 cl



### Degustation

#### **Auge:**

Schöne, dunkle violette Kirschfarbe – sehr intensiv und kräftig.

#### **Nase:**

Ein verführerischer und intensiver Duft, unbedingt im Glas entfalten lassen und entdecken! Ein enorm vielschichtiges Bukett von Waldbeeren, Pflaumen, Kaffee, Schokolade und Zimt zeichnen diese Cuvée aus. Nicht zu vergessen die würzigen Garrigue-Noten – Ihre Nase ist auf schönste Art gefordert!

#### **Mund:**

Kann man eine schöne Lage direkt am Fusse eines Bergmassivs und mit Blick auf das Mittelmeer in eine Flasche bannen? Tatsächlich scheint dies beim Réserve du Château gelungen zu sein. Das Flaggschiff des Weingutes Mire l'Étang ist ein würdiger Vertreter der grossen La Clape-Weine in der Region. Bereits die Farbe – ein undurchdringliches, dunkles Kirschrot erfreut das Auge. Dazu gesellen sich reife Fruchtaromen, die konzentriert aber nicht süsslich wirken. Der wunderbare samtige Schmelz unterstreicht die Noten von Schokolade und dem warmen Zimt, der am Gaumen harmonisch und vielschichtig spürbar sind. Die dicht gewobenen Tannine und das eingebundene Holz geben einen konzentrierten und körperreichen Boden. Am genussvollsten dann der langanhaltende, geschmeidige Abgang – nochmals ist dieser wunderbare Schmelz spürbar. Dieser Wein muss zelebriert werden und eignet sich für jedes Festessen. Den Gebrüder Chamayrac ist der sorgfältige Umgang von der Rebe bis ins Glas wichtig – das ist deutlich spürbar.

### Trinkempfehlung

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

**«Ce vin accompagnera à merveille vos grillades de magrets de canards, vos sauces de gibiers, venaison et viandes rouges, ainsi que les fromages de caractère.»**

Ausschanktemperatur: 15 – 18° C / Wein karaffieren!