

Castel Mireio Cairanne / Domaine A. Berthet-Rayne



TROUVAILLES
DE FRANCE

Herkunft:	Cairanne / AOP Cairanne (Südliches Rhôneal)
Traubensorten:	60 % Grenache, 30 % Syrah, 10 % Mourvèdre (ca. 60-jährige Rebstöcke)
Ertrag:	30 hl/ha, Handlese
Ausbau:	während 12 Monaten in Barriques von ein bis drei Jahren. (Eichenfass à 225 Liter)
Auszeichnung:	Guide Hachette des Vins 2020 : deux étoiles (**)! (JG 2016)
Produktion:	15'000 Flaschen
Lagerfähigkeit:	7 Jahre
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:

Kräftiges Granatrot mit purpur-farbenen Reflexen, klar und glänzend.

Nase:

Sehr intensiv und feingliedrig mit würzigen Noten von weissem 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 Hefegebäck 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 zu rotem Fleisch mit oder ohne Sauce, Wild und Käse (Schafs- und Geissenkäse).

«Avec des plats soignés, des viandes marinées, des fromages affinés, en compagnie de quelques truffes fraîches ...!»

Ausschanktemperatur: 16 – 18° C / Wein unbedingt karaffieren!