

## INGENIUM Mauzac / Domaine Sarrabelle

<b>Herkunft:</b>	Lisle sur Tarn / AOP Gaillac (Süd-West)
<b>Traubensorten:</b>	100% Mauzac rosé und Mauzac blanc (Rebsorten aus Gaillacois).
<b>Ausbau:</b>	Der Ausbau auf der Hefe beginnt für 6 Monate im Tank und wird für 12 Monate in Eichenfässern fortgesetzt, von denen 25% aus dem Wald von Grésigne stammen.
<b>Lagerfähigkeit:</b>	3 Jahre
<b>Alkohol:</b>	12% vol.
<b>Grösse:</b>	75 cl



### Degustation

**Auge:**  
Kräftige strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen.

**Nase:**  
Ein lebendiges Bouquet mit frischen Aromen von Apfel, Birne, Zitrusfrüchten und floralen Nuancen. Dieser Wein beeindruckt mit aussergewöhnlich reichen Apfelaromen, die ihm Kraft und Fülle verleihen. Seine üppige Struktur macht ihn zu einem unvergesslichen Genuss.

**Mund:**  
Am Gaumen präsentiert sich dieser Weisswein lebhaft, rund und harmonisch, getragen von einer angenehmen Säure und einem langen, eleganten Nachhall.

Der Mauzac ist eine Rebsorte mit unverwechselbarem Charakter, bekannt für ihr ausgeprägtes Aroma von Apfelschalen und Wiesenkräutern. Diese robuste und frostresistente Traube reift mittelspät und eignet sich hervorragend für den Ausbau im Barrique, der dem Wein zusätzliche Komplexität und Körper verleiht.

Seine typische und einzigartige Originalität verdankt dieser Wein einem Boden mit ausgeprägter Mineralität, die ihn zu einem aussergewöhnlichen Genuss macht.

**Ein typischer Mauzac – lebendig und charaktervoll!**

### Trinkempfehlung

Passt ideal zu weissem Fleisch, Fisch mit oder ohne Sauce oder Meeresfrüchte.

Ausschanktemperatur: 10° C