

## Castel Mireio Blanc / Domaine A. Berthet-Rayne

<b>Herkunft:</b>	Cairanne / AOP Cairanne (Südliches Rhôneetal)
<b>Traubensorten:</b>	30 % Roussanne, 30 % Clairette, 10 % Grenache blanc, 10 % Viognier, 10 % Marsanne, 10 % Bourboulenc.
<b>Ertrag:</b>	40 hl/ha, Handlese ( <b>Vin Bio certifié FR-BIO10</b> )
<b>Ausbau:</b>	Die Traubensorten Roussanne, Grenache Blanc, Clairette und Viognier sind während 6 Monaten in neuen Barriques ausgebaut worden. Die Trauben Bourboulenc und Marsanne hingegen haben im Inox-Stahltank gereift. (Eichenfass à 225 Liter)
<b>Auszeichnung:</b>	<b>Concours des Vignerons Indépendants 2017 : Médaille d'Argent (Jahrgang 17)</b>
<b>Produktion:</b>	6'000 Flaschen
<b>Lagerfähigkeit:</b>	5 Jahre
<b>Grösse:</b>	75 cl



### Degustation

**Auge:**  
Schöne goldgelbe Robe mit strohfarbenen Reflexen.

**Nase:**  
In der Nase entfalten sich von Beginn an intensive Aromen. Gelber Pfirsich, Mirabelle und Quittengelee prägen den ersten Eindruck, bevor sich blumige Noten von Ginster und Akazienblüten hinzugesellen. Diese weichen und luftigen Nuancen verleihen dem Wein eine besondere Eleganz und unterstreichen den charmanten Charakter unserer Cuvées.

**Mund:**  
Ein Hauch von Vanille, dezent süss, aber nicht aufdringlich, verweist auf die Gärung und den Ausbau im Unterholz. Dies verleiht der Cuvée zusätzliche Komplexität. Am Gaumen setzt sich die Eleganz und Finesse fort – die Balance zwischen Süsse und Frische ergänzt sich perfekt mit den fruchtigen und luftigen Aromen. Ein exotischer, frischer Hauch sorgt für einen geschmackvollen, harmonischen Abschluss.

### Trinkempfehlung

Ideal als Apéro, zu weissem Fleisch, Geflügel, Spargeln und Weichkäse (Schafs- und Geissenkäse).

**«Sans tarder sur des asperges, des mets de choix comme des ris de veau, des volailles terre / mer ou encore, si on sait, l'attendre, sur des plats truffés.»**

Ausschanktemperatur: 10 – 12° C / Wein unbedingt karaffieren!