

Aurus / Château Mignan

Herkunft:	Siran / AOP Minervois (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	60% Syrah, 30% Grenache, 10% Carignan AB(Bio)
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Lagerfähigkeit:	8 - 12 Jahre
Alkohol:	15% vol.
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:

Sattes Purpur mit leuchtenden Reflexen!

Nase:

In der Nase entfaltet sich ein intensives, einladendes Bouquet, das von würzigen Noten und reifen schwarzen Früchten geprägt ist. Aromen von saftigen Johannisbeeren, dunklen Kirschen und Waldbeeren verschmelzen harmonisch mit Nuancen von Eichenholz, feuchtem Unterholz und einer feinen Kräuterwürze. Diese Kombination verleiht dem Wein Tiefe und Komplexität, während seine fruchtige Grosszügigkeit und warme Aromatik bereits beim ersten Duft die Sinne fesseln. Ein charaktvoller Wein, der Eleganz, Intensität und Naturverbundenheit perfekt vereint.

Mund:

Am Gaumen zeigt sich der Wein weit, konzentriert und zugleich seidig, mit einer schönen, dichten Fruchtsubstanz. Die intensiven Aromen reifer Früchte stehen im Vordergrund und verleihen ihm Fülle und Ausdruckskraft. Kraftvoll, harmonisch und perfekt ausbalanciert begeistert er mit seiner weichen Textur und anhaltenden Präsenz. Ein charakterstarker Wein, der durch seine fruchtige Intensität und geschmeidige Eleganz alle Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber gleichermaßen begeistert.

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch, Asiatisch, Grilladen, vegetarische Gerichte, scharfe Gerichte

Ausschanktemperatur: 16 -18° C