

Carthagène Dorée / Château Mire l'Étang

Herkunft:	Fleury d'Aude / La Clape (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	Bourboulenc, Grenache Noir
Spezielles:	Er wird durch Zugabe von Traubenbrand (Marc) zu Traubensaft hergestellt, ohne dass dabei eine Gärung stattfindet.
Lagerfähigkeit:	
Alkohol:	16,5% vol.
Grösse:	75 cl



Degustation

Die brillante Farbe und die leicht sirupartige Textur unterstreichen die Konzentration und natürliche Süsse dieses traditionellen Likörweins.

Auge:

Leuchtendes Goldgelb mit warmen bernsteinfarbenen Reflexen.

Nase:

In der Nase zeigt er sich intensiv und ausdrucksstark, mit Aromen von reifen Feigen, Quitten und in Alkohol eingelegten Pflaumen. Dazu gesellen sich feine Noten von Trockenfrüchten und eine dezente Würze, die dem Bouquet Eleganz und Tiefe verleihen.

Mund:

Am Gaumen zeigt er sich vollmundig, weich und harmonisch. Die natürliche Süsse ist perfekt eingebunden und wird von einer cremigen, geschmeidigen Textur getragen. Mit schöner Fülle im Mittelgaumen entfaltet er sich ausgewogen und mündet in einen langen, eleganten Abgang mit aromatischem Nachhall.

Trinkempfehlung

Ideal als Aperitif, zu feinen Vorspeisen und süss-salzigen Kombinationen, zu Melonenspiessen mit Feta und Minze, zu Toasts mit Foie Gras und Lebkuchen, zu Käse oder süssen Desserts.

Ausschanktemperatur: 8° C / Wein kühl servieren!