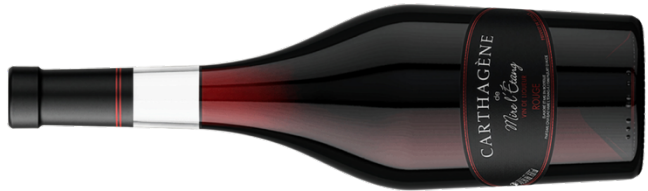


Carthagène Rouge / Château Mire l'Étang

Herkunft:	Fleury d'Aude / La Clape (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	Syrah, Alicante
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



Auge:
Tiefes Rubinrot mit granatroten Reflexen.

Nase:
In der Nase zeigt er sich intensiv und verführerisch, mit Aromen von reifen Erdbeeren, Brombeeren und dunklen Waldfrüchten. Dazu gesellen sich feine Noten von Kakao, süssen Gewürzen und ein Hauch von Traubenbrand, die dem Bouquet Tiefe und Komplexität verleihen.

Mund:
Am Gaumen zeigt er sich vollmundig, weich und wunderbar ausgewogen. Eine schöne, harmonisch eingebundene Süsse eröffnet den Auftakt, gefolgt von Fülle und einer cremig-samtigen Textur im Mittelgaumen. Die fruchtigen Noten roter Beeren prägen den Eindruck und werden von dezenten Kakao- und Gewürznuancen begleitet. Der Abgang ist lang, geschmeidig und aromatisch, mit einem anhaltenden, eleganten Nachhall.

Trinkempfehlung

Ideal als Aperitif, zu Käse sowie süssen Desserts wie Schokoladenkuchen mit dunkler Schokolade oder Brombeertorte, Kirsch-Clafoutis oder Erdbeertarte.

Ausschanktemperatur: 8° C / Wein kühl servieren!