

### Cuvée A Tempo

#### Wein & Herstellung



Rebsorten

- Clairette 33.3%
- Roussane 33.3%
- Grenache blanc 33.3%



Boden

- Ton, Sand und Rollkiesel.



Weinzubereitung  
& Ausbau

- Manuelle Lese.
- Direktpressung.
- Ausbau im Beton – und Steinei sowie vier Jahre alten Barriques
- Gärung bei kontrollierter Temperatur.
- Reifung und Assemblage: 20 Monate.

#### Verkostung und Lagerungs-Potential



Farbe

- Sehr blass golden mit leuchtenden Reflexen.



Duft

- Weiße Blüten – Jasmin, Tee, Pfirsich.



Gaumen

- Frische, Mineralität und Kraft im Mittelgaumen, gefolgt von schöner Länge.



Lagerung  
& Servier-Vorschläge

- **Zu genießen im Jahr nach der Abfüllung oder lagerfähig 3 bis 10 Jahre.**
- Pasta und Krustentiere mit Trüffeln in Rahmsauce.  
Serviertemperatur: 14 °C

