

Cuvée Maclura

Wein & Herstellung



Rebsorten

- Grenache 60%
- Syrah 20%
- Mourvèdre 10%
- Cinsault 10%



Boden

- Vorwiegend tiefe Lehmböden, bedeckt mit runden Kieselsteinen.



Weinzubereitung
& Ausbau

- Handlese.
- Keine Entrappung, Assemblage der Rebsorten bei der Vergärung
- Indigene Hefen, spontane Gärung.
- Emaillierter Tank.
- Ausbau: 1 Jahr in emaillierten Tanks.

Verkostung und Lagerungs-Potential



Farbe

- Tiefes Rot, glänzend



Duft

- Schwarze Johannisbeere und Lakritz.



Gaumen

- Elegant, weicher Abgang.



Lagerung
& Servier-Vorschläge

- **Geschätzte Lagerfähigkeit zwischen 5 und 10 Jahren**
- Passt zu: Gebratenem rotem Fleisch, Wurstwaren, Innereien. Bei 17 °C servieren

