

Maury Vendange »Mise tardive«

Pouderoux

Maury. Süßer Rotwein aus dem Süden Frankreichs. Eine regionale Spezialität vom Fuß der Pyrenäen »Vins doux naturels«, ein Rotwein, dessen Gärung, ähnlich wie bei Portwein oder Banyuls, mit zertifiziertem Alkohol gestoppt wurde, um so die Harmonie von Süße und Gerbstoff zu erreichen.

Die Domaine Pouderoux ist ein kleiner biologisch bewirtschafteter Familienbetrieb, der sich vor allem der roten Rebsorte der Region, der Grenache Noir, widmet. Die liefert auf den spektakulär schwarzen Schieferböden im Tal der Maury vor allem Zucker. Zucker in der Traube für Süße im Wein. Die Kombination aus den samtigen Gerbstoffen der Rebsorte mit der wohltuenden Süße macht Maury zum unverwechselbaren Original unter den Süßweinen der Welt: Wenn die Moste durchgegoren sind, reifen sie draußen im Freien in großen Glasballons. Sie werden dort gezielt Wind und Wetter, Hitze und Kälte, ausgesetzt. Nach dieser bewußt oxidativen Reife kommen sie dann in große Holzfässer, in denen unsere Grande Reserve sechs weitere Jahre der geschmacklichen Harmonie entgegenreifen durfte.

Besonderes Süßweinerlebnis. Warm und mundfüllend. Wohltuend sü&szlig. Vom Alkohol geprägt, aber enorm reizvoll in die Aromen der Reife integriert: Kakao und Schokolade, reifes Laub und reife Feigen, Rumtopf und dunkle Beeren. Im Mund weich und wärmend. Liebstöckel und warme Sommerkräuter in der morbiden Ästhetik gekonnt absolvierter Oxidation. Sinnlich spürbare Harmonie. Genießen Sie diese Grande Reserve an kalten Winterabenden im Kreis guter Freundinnen und Freunde, zu guten Gedanken am Kamin, zu einem inspirierenden Buch oder zu guten Lebkuchen ...

Alkohol: 16.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2029
Restzucker: 65 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Schiefer
Besonderes: Heute biologisch zertifiziert, damals in Umstellung.
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,7

0,75l
FRR23900

K&U
www.weinhalle.de