

Maury Vendange VDN

Pouderoux

Maury. Ein regionaler roter Süßwein aus dem südfranzösischen Roussillon. Ein »Vin doux naturel«, also in der Gärung, wie Portwein, mit Alkohol gestoppt, damit sich Süße und Gerbstoffe harmonisch begegnen. Maury hat aber weniger Alkohol als Portwein und besitzt mehr Frucht in der Jugend. Der ideale Begleiter von Schokoladen-desserts und hochwertigem Teig-Gebäck.

Dieser biologisch angebaute Maury wird über 12 Monate in neuem Holz ausgebaut. Er bezieht seine dichte Gerbstoff-Konzentration im Mundgefühl von 30 bis 50 Jahre alten Rebstöcken, die auf landschaftlich reizvollen Südhängen der »Montagne des Corbières« in der Höhe auf Kalk- und im Tal auf spektakulär aussehenden schwarzen Schieferböden stehen. Sie besorgen die charakteristisch reife, an Rumtopf erinnernde, tiefdunkle Würze, die diesem wohltuend süßen Rotwein einmaligen Charme mit viel Schmelz auf der Zunge verleiht.
Im Duft ahnt man Kakao, reife Feige und gekochte Kirsche und am Gaumen klingt er in rarer Harmonie von Gerbstoff und Süße beerig würzig nach. Als junger Vintage entwickelt sich diese Flasche über viele Jahre zu köstlicher Reife, wird dabei etwas heller in der Farbe und immer weicher und »leichter« im Trunk. Wir mahnen zur Vorsicht: Besonders an kalten Winterabenden verdunstet dieser dunkelrote Süße aus dem tiefen Süden Frankreichs vor allem in fröhlicher Runde fast unbemerkt ...

Alkohol: 16 Vol %
Optimale Reife: - 2030 ++
Restzucker: 52 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Schiefer
Besonderes: Vin doux naturel, in der Gärung gestoppter Süßwein
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,7

0,5l
FRR25902

K&U
www.weinhalle.de