



Maury Vendange VDN

Poudroux

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 spektakulär reizvoll an den Hängen der »Montagne des Corbières« liegenden Südhängen auf Kalk- und schwarzen Schieferböden stehen. Sie sorgen für die charakteristisch reife, an Rumtopf erinnernde, tiefdunkle Würze in Duft und Geschmack, die dem würzig süßen Rotwein viel Charme und Schmelz auf der Zunge verleiht. Im Geschmack so originell wie attraktiv, ahnt man im Duft Kakao, reife Feigen und gekochte Kirschen und am Gaumen klingt er in faszinierend harmonischer Kombination von Gerbstoff und Süße beerig würzig nach. Als junger Vintage entwickelt sich diese Flasche über viele Jahre zu köstlicher Reife, wird heller in der Farbe und immer harmonischer 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 %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028
Restzucker: 52 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Schiefer
Besonderes: Vin doux naturel,
aufgespirteter Süßwein
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,7

0,5l
FRR22902



www.weinhalle.de