



2017

Maury Vendange VDN

Domaine 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: 15,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026

Restzucker: 52 g/l

Anbau: Biologisch

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Schiefer

Besonderes: Vin doux naturel,
aufgespritzter Süßwein

Dekantieren: Nein

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,7

0,5l-Flasche

14,90 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FRR17902



www.weinhalle.de