



ohne Jahr

Maury Grande Reserve »6 ans«

Domaine Poudroux

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 Poudroux 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 süß&zlig. 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: 15 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025

Restzucker: 65 g/l

Anbau: Biologisch

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Schiefer

Besonderes: Heute biologisch zertifiziert, damals in Umstellung.

Dekantieren: Nein

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,7

0,75l-Flasche

19,90 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FRR13900



www.weinhalle.de