

## *Château Mire L'Etang A.P.- rouge*

Im 19. Jahrhundert waren die Weine dieser Appellation bereits in der ganzen Welt berühmt. Auf einer ihrer Anbauflächen, auf der Meeresseite des La Clape Massifs, kaufte die Familie Chamayrac 1972 das Schloss Mire L'Etang, neben ihrem bisherigen Besitz. Schon mit der ersten Kolonisierung durch die Römer dieser einmaligen Gegend von „La Clape“, einst „L'Ile du Lac“ (die Insel im See) genannt, wurden die dort vorgefundenen Reichtümer genutzt: der Kalkstein und das Holz der Grüneiche.

Das Schloss Mire L' Etange liegt am Südhang des La Clape Massifs, und profitiert von einem Mikroklima mit Meereseinfluss.

<b>Region:</b>	Coteaux du Languedoc – La Clape
<b>Rebsorten:</b>	Syrah, Carignan, Grenache
<b>Bodenart:</b>	harte, steinige Kalkhänge
<b>Alter der Weinberge:</b>	ca. 30 Jahre
<b>Ertrag:</b>	45 hl/ha
<b>Alkohol:</b>	14,5 % Vol.
<b>Lagerdauer:</b>	2 – 3 Jahre
<b>Restzucker:</b>	0,27 g/l
<b>Säure:</b>	3,02 ‰
<b>Serviertemperatur:</b>	18 – 20 °C
<b>Weinbereitung:</b>	Handlese, Kohlensäuremaishegärung bei Grenache, traditionelle Gärung bei Syrah und Carignan. Weinausbau ca. 2 – 4 Monate im Holzfass.
<b><u>Allergenhinweis:</u></b>	enthält Sulfite

**EAN-Code Flasche:** 3 352 262 511 143



Art. 29065

**Charakteristik:** Dunkle Farbe, fruchtige Aromen und eine schöne Länge im Mund, begleitet vom Duft nach Pinien. Fruchtiges, vollmundiges Potential mit elegantem, feinen Geschmack.

**Passend zu:** Pizza, Pasta- und Reisgerichte, gegrilltem Fleisch, alle Käsesorten