

Château Mire L' Etang A.P.- rosé

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' Etang liegt am Südhang des La Clape Massifs, und profitiert von einem Mikroklima mit Meeresseinfluss.

Eco Attitude bedeutet die umweltgerechte Gestaltung, basierend auf natürlichen und recyclebaren Materialien. Die Weine werden zu 100 % im Weingut verarbeitet, angebaut und in Flaschen abgefüllt.

Region:	Coteaux du Languedoc – La Clape
Rebsorten:	60 % Syrah, 20 % Carignan, 20 % Grenache
Bodenart:	harte, steinige Kalkhänge
Alter der Weinberge:	ca. 30 Jahre
Ertrag:	45 hl/ha
Alkohol:	13,5 % Vol.
Lagerdauer:	2 – 3 Jahre
Restzucker:	0,32 g/l
Säure:	3,2 ‰
Serviertemperatur:	8 – 10 °C
Weinbereitung:	Handlese, Kohlensäuremaischegärung bei Grenache. Traditionelle Gärung bei Syrah und Carignan. Weinausbau 3 Monate.
Allergenhinweis:	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	3 352 260 033 005



Art. 29066

Charakteristik:	warme und weiche Nuancen, Aromen von Sommerfrüchten, Kirschen, Brombeeren, gewürzt mit leichten Waldnoten. Ein Sommerwein „par excellence“, der vollmundig und geschmeidig ist mit saftiger Struktur.
Passend zu:	Aperitif, Pizza, Meeresfrüchte, gegrilltem Fleisch und Geflügel, milde Käsesorten