



MAS DES MAS GRÉS DE MONTPELLIER

Art.-Nr. TT 04-16

Weingut:	Mas des Mas
Jahrgang:	2016
Appellation:	AOP Grés de Montpellier
Region:	Languedoc - Roussillon
Land:	Frankreich
Rebsorte(n):	50% Mourvèdre, 30% Syrah, 20% Grenache
Alkohol:	14,5 Vol.-%
Restzucker:	1,5 g/l
Säure:	3,0 g/l
Trinktemperatur:	16.0 - 17.0 °C
Beschreibung:	So kann das Languedoc schmecken. Diese opulente Cuvée aus Mourvedre, Syrah und Grenache duftet nach würziger Buschlandschaft - der Garrigue - in der wilde Kräuter und Rosmarin wachsen. Ein wunderschönes rubinrot leuchtet mit violetten Reflexen im Glas. In der Nase finden sich zudem Noten von Cassis, Mokka, schwarzen Kirschen und einem Hauch Vanille. Die Cuvée ist reichhaltig und warm mit einer schönen Länge. Speiseempfehlung: Gegrilltes Wildschwein, Pasta Carbonara, Rindfleischintopf oder kräftiger Käse.