

2017 MAS DES MAS
AOP GRÉS DE MONTPELLIER

Art.-Nr. TT 04-17



WEINGUT:	Mas des Mas
REGION/LAND:	Languedoc - Roussillon/Frankreich
REBSORTE(N):	50% Mourvèdre, 30% Syrah, 20% Grenache
FÜLLMENGE:	750 ml
ALKOHOL:	14,5 Vol.-%
RESTZUCKER:	1,0 g/l
SÄURE:	4,9 g/l
AUSBAU:	Großes Holzfass

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, Rindfleischeintopf oder kräftiger Käse.

Enthält Sulfite