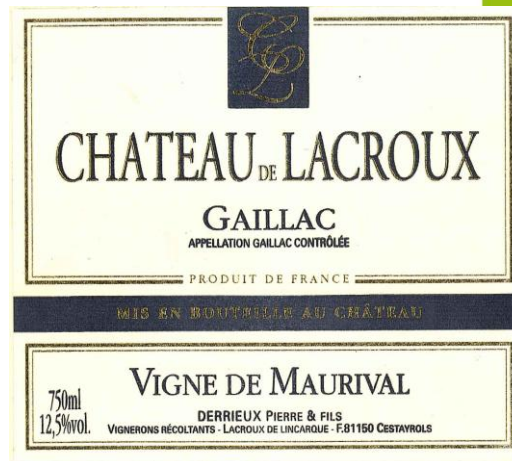




AOC GAILLAC ROTWEIN "Vigne de Maurival" 2010



Boden: Tonig, kalkhaltige Weinberge in Hanglage, Richtung Südosten.

Rebsorten: Braucol, Duras

Durchschnittsalter der Weinberge: 30 Jahre.

Produktion: 35 hl/ha, 8 500 Flaschen.

Weinausbau: Entrappen, einwirken (maceration) und bewegen der Maische; Temperaturkontrolle. Nach alkoholischer Gärung und vor der Milchsäuregärung hinzufügen von Sauerstoff um den Abbau der vorhandenen Tanine im Wein zu stimulieren.

Farbe: Intensives Granatrot.

Geruch: Duft roter Früchte, sehr intensiv nach schwarzen Johannisbeeren.

Geschmack: Gehaltvoller und ausdrucksstarker Rotwein, gleichzeitig samtig durch die vorhandenen, aufgespaltene Tanine, welche einen langen Abgang im Mund lassen. Ein Wein, der zum Lagern bis zu 5 Jahren empfohlen wird.

Trinktemperatur: Um 17°C. Empfehlung : belüften durch karafieren. Kann jung getrunken werden, ist dann sehr fruchtig; beim Altern ist der gebietstypische Geschmack ausdrucksvoller.

Speisen, welche sich zu diesem Wein eignen: Wild, gegrilltes Fleisch, Bohneneintopf, Käse.

