



Art.-Nr.: 10323

LIONEL OSMIN MON ADOUR

REBSORTEN	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Tannat
HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Sud-Ouest
GESCHMACKSRICHTUNG	trocken
QUALITÄTSSTUFE	Appellation d'Origine Protégée (AOP) Madiran
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	14,0 % Vol.
RESTSÜßE	0,5 g/l
SÄUREGEHALT	5,3 g/l
TRINKTEMPERATUR	16-18
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	70% Tannat, 20% Cabernet franc, 10% Cabernet sauvignon

BODEN

Maritimes Klima mit kontinentalen Einflüssen. Lange, warme Reifeperiode in Sommer und Herbst. Die Reben wachsen auf mageren sandigen und kalkhaltigen Böden entlang des Flusses Adour.

BESCHREIBUNG

Dieser schwarzrote Wein besticht durch eine komplexe Nase: Blaubeere, Brombeere und Schwarzkirsche mit einem Hauch Mokka. Am Gaumen kräftig und konzentriert mit reifen Fruchtnoten. Sehr gut strukturiert mit milder Säure und körnigem Tannin. Jetzt trinkreif mit weiteren 10 Jahren Entwicklung. Passt perfekt zu Ente, Wild, Pasteten und herzhafter Ratatouille mit Kräutern. 2011er: Goldmedaille MUNDUSvini 2014