



Art.-Nr.: 10034

## SIEUR D'ARQUES PURE VELVET MARSELAN

<b>REBSORTEN</b>	Marselan
<b>HERKUNFT</b>	Frankreich
<b>ANBAUREGION</b>	Languedoc
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Indication Géographique Protégée (IGP)
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	13,0 % Vol.
<b>RESTSÜßE</b>	6,0 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	5,0 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	16-18
<b>VERSCHLUSS</b>	Naturkorken
<b>EAN</b>	3062670363400
<b>AUSBAU</b>	100% Marselan

### BODEN

Ton-Kalkstein-Boden

### BESCHREIBUNG

Kurze Vormazeration der Maische, gefolgt von traditioneller Weinbereitung bei kontrollierter Temperaturführung, um die Frische der Aromen zu erhalten.

Dunkelrote Erscheinung mit rubinroten Reflexen. Die komplexe Nase zeigt Aromen von roten Früchten wie Kirsche oder Brombeere. Der Mund ist sehr ausgewogen mit geschmeidigen und zarten Tanninen. Der Abgang ist fruchtig, seidig, leicht würzig mit guter Länge.

Kombinieren sie diesen Rotwein zu geröstetem oder gegrilltem Fleisch wie einem Rindsteak oder Rippchen mit Thymian.