



Art.-Nr.: 10034

SIEUR D'ARQUES PURE VELVET MARSELAN

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