



Art.-Nr.: 15708

DOMAINE MAIRE & FILS GRAND HÉRITAGE TRADITION ROUGE

REBSORTEN	Pinot Noir, Trousseau
HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Jura
QUALITÄTSSTUFE	Appellation d'Origine Protégée (AOP)
FLASCHEGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	13,5 % Vol.
RESTSÜßE	0,5 g/l
SÄUREGEHALT	3,9 g/l
TRINKTEMPERATUR	14-16
VERSCHLUSS	Naturkorken
EAN	3250250160659
AUSBAU	70% Pinot Noir, 20% Trousseau, 10% Poulsard

BODEN

Vielfältige Bodenformationen prägen das Lagenprofil von Domaine Maire & Fils. Von Kalksteinböden über Parzellen mit Mergel bis hin zu Tonböden erstreckt sich die Gesteinsauswahl.

BESCHREIBUNG

Die Weine der „Grand Héritage“ Linie sind authentische Botschafter des Jura-Weinbaugebiets. Sie zeigen Terroir Prägung, viel Authentizität und mineralische Typizität.

Der Begriff „Tradition“ auf dem Etikett ist im Jura typisch und bezeichnet eine Traditionelle Cuvée, wobei mit einer Assemblage einheimischer Traubensorten gearbeitet wird. Dieser Wein besteht aus 70% Pinot Noir, 20 % Trousseau und 10% Poulsard auch im Jura als „Ploussard“ benannt.

Strenge Traubenselektion am Rebstock und Handlese. Vor Ankunft im Keller werden die Trauben



nochmals auf dem Sortiertisch sortiert. Traditionelle Vinifizierung in Temperaturregelten Edelstahltanks mit ca. 12 Tagen Maischegärung. Währenddessen mehrmaliges Umpumpen und damit sich die Beeren gut extrahieren. Nach einer sanften Pressung, werden die verschiedenen Anteile verschnitten und vollziehen dann auf der Feinhefe die malolaktische Gärung während 8 Monaten im Edelstahltank. Leichte Filtration bevor der Wein abgefüllt wird.

Ein sehr eleganter und authentischer Jura Rotwein, mit perfektem Gleichgewicht zwischen eleganten, fruchtigen Noten der Pinot Noir Traube und den würzigen Tönen der autochthonen Rebsorten. Die Robe zeigt ein tiefes Kirschrot mit granatrotem Schimmer. Im Bouquet sind deutliche Aromen von kleinen roten Beeren zu erkennen, unterstützt durch feine Würze. Sehr geschmeidig im Abgang mit seidiger Tannin-Struktur. Langanhaltendes fruchtiges Finale. Servieren Sie ihn zwischen 14-16°C. Ein sehr eleganter Begleiter zu Grillfleisch, rotem Geflügel (Perlhuhn oder Ente z.B.), oder zu Wildstückchen. Auch köstlich zu reifen Käsesorten.