

Lirac

Terra Ancestra



Traubensorten

Harmonische Zusammensetzung von Syrah und Mourvèdre.



Anbaugebiet

Dieser Wein entsteht durch eine sehr strenge parzelläre Auswahl. Nur die ältesten Parzellen mit einem geringen Ertrag werden ausgewählt. Die Weinreben stehen auf Ton- und Kalkhaltigen Terrassen der Appellation Lirac.



Weinherstellung

Nach einer langen Gärung von mehr als fünf Wochen, werden die ausgewählten Cuvees von Syrah und Mourvèdre in neue Eichenfässer abgefüllt und dort 12 Monate lang ausgebaut. Nach der Flaschenabfüllung wird der Wein noch ein Jahr in unserem Weinkeller gelagert bevor er zum Verkauf angeboten wird.



Weinprobe

- **Farbe**: dieser Wein ist dunkelrot. Klar mit violetten Reflexionen
- **Aroma**: Aromatisch, komplex und fein. Dieser Wein entwickelt eine grosse Auswahl an Aromen: schwarze Früchte, Leder, heller Tabak, Vanille, Muskatnuss, Pflaume, Santal. Dieses elegante Bukett ist das Privileg eines grossen Weins
- **Geschmack**: Ausgewogen, vereint Kraft und Feinheit. Die Tannine sind vorhanden. Wunderschöner Wein mit einer intensiven, aromatischen Nachhaltigkeit von 7 bis 8 Caudalies. Ein Wein mit Charakter der zu einem samtigen Gleichgewicht neigt.



Zusammenspiel Wein/Speisen

Klassisch: Ein Stück Rind mit Pfeffersauce, Provenzalischer Rinderschmorbraten (In Rotwein eingelegtes Fleisch mit Knoblauch, Oliven und Thymian) oder eventuell auch zu schwarzer Schokolade



Verkostungstemperatur : 17°C



Lagerfähigkeit : Wein kann zwischen 5 und 10 Jahren gelagert werden