

Lirac

Tradition - Rot



Traubensorten

Harmonische Mischung aus Grenache, Syrah und Carignan.



Anbaugebiet

Das Anbaugebiet erstreckt sich auf 4 Gemeinden im Département Gard : Lirac, Roquemaure, Saint-Laurent-des-Arbres und Saint-Génies-de-Comolas am rechten Ufer der Rhône. Der Boden besteht aus roten Kieselterrassen, Lössböden und mageren Sandböden.



Weinherstellung

Gärung, dann Mazeration während ungefähr 4 Wochen mit ständiger Kontrolle der Temperatur, tägliches Umpumpen. Ausbau und Lagerung in Betontanks



Weinprobe

- Farbe : Der Wein hat eine schöne Tiefrote Farbe.
- Aroma : Fruchtiges und würziges Bukett . Eingemachte rote Beeren, , feine Gewürze, gegrilltes Brot.
- Geschmack : Fruchtig (Heidelbeermarmelade) seidige Tannine, stark, grosszügig und ausgewogen.



Zusammenspiel Wein/Speisen

Enten-Confit , Lammeintopf mit Oliven oder Schweinefilet.



Verkostungstemperatur : 14-16°C.



Lagerfähigkeit

Kann bis zu 5 Jahren gelagert werden