

Lirac

Tradition – Weiss



Traubensorten

Dieser Wein ist das Ergebnis einer harmonischen Mischung aus weissem Grenache und Clairette.



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

Direkte Kelterung, Vorklärung und Vergärung bei niedriger Temperatur (16°C) während 10 Tagen. Tägliche Aufwirbelung der Feinhefe für die Vollmundigkeit.. 25 % dieser Cuvée wird nach der Gärung in 300L Eichenfässern 6 Monate lang ausgebaut



Weinprobe

- Farbe : Klar , Kristalin, Strohgelb
- Aroma : Aromatisch, dieser Wein entwickelt Düfte von Honigblüten (Linden, Akazien), weisser Pfirsich. Nach Belüftung, öffnet er sich mit Röst- und Vanillearomen.
- Geschmack : Fruchtig, dieser Wein verbindet frische und Sanftheit.



Zusammenspiel Wein/Speisen

Zum Aperitif oder warum nicht zu einem Käse (Pélardon, Comté a 24 Monate alt). Passt auch gut zu Langousten

Verkostungstemperatur : 10-12°C.



Lagerfähigkeit :

Kann sofort oder bis zu 2 Jahren getrunken werden