

Lirac Rot Cuvée 1947

1947 ist das Geburtsjahr des AOP Lirac, Cru der Côtes du Rhône. Nur zwei der Rhôneal Crus sind in drei Farben erhältlich und wir sind stolz darauf einer der wenigen Hersteller zu sein die Ihnen die drei Farben rot, rosé und weiß anbieten können



Rebsorten

- 60% Syrah
- 20% Grenache
- 20% Mourvèdre



Anbaugebiet

- Terrassen und Hänge die hauptsächlich aus abgerollten Kieselsteinen, Lössböden und mageren Sandböden bestehen.
- Maximaler Ertrag der AOP Lirac : 42 hl/ha.



Weinherstellung

- Gärung: eine Woche
- Mazeration : drei Wochen mit täglichem Umpumpen
- Ausbau in Betontanks auf Feinhefe und malolaktischer Gärung



Weinprobe

- **Farbe** : Tiefrote Farbe mit himbeerfarbenem Schimmer. Er ist klar und glänzend.
Aroma : Ausdrucksstark ; es entwickeln sich Düfte von kleinen, marmeladigen roten Beeren, feinen Gewürzen und getoastetem Brot. Nach der Belüftung, kommen Notes von kandierten Früchten (Orangen) und ein Hauch von Eukalyptus..
- **Geschmack** : Reichhaltig und fruchtig (Heidelbeermarmelade), die Tannine sind present, der Alkohol ist großzügig.



Verkostungstemperatur

14-16°C



Lagerfähigkeit

Kann jetzt getrunken und bis zu 3 Jahren gelagert werden.

