

## Lirac Weiss 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

- Grenache weiss
- Clairette



### Anbaugebiet

- Die Terrassen und Hänge bestehen hauptsächlich aus Kieselboden, mit Lehm-Kalkhaltigem Untergrung.



### Weinherstellung

- Direkte Kelterung, Vorklärung
- 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 Geschmeidigkeit. Wunderbar ausgewogen und vollmundig.
- 



### Verkostungstemperatur

- 10-12°C



### Lagerfähigkeit

- A boire dans sa jeunesse ou dans les 2 ans.

