

Lirac Rouge 2023, Bio, Magnum 1,5 l

Château de Manissy · AOP Lirac · Rhôneetal, Frankreich



Bio-Lirac in der Magnum: dichte rote Frucht, Waldboden und weiche, würzige Tannine.

Aromaprofil. Konzentrierte rote Früchte, Waldboden und der Duft der Garrigue. Am Gaumen Würze und weiche, samtige Tannine, die in einem langen, pfeffrigen Abgang ausklingen.

Herstellung. Handlese, Entrappen, Kaltmazeration über zwölf bis 48 Stunden, spontane Gärung mit eigenen Hefen bei 24 bis 28 ° C über rund 15 Tage, danach neun bis zwölf Monate Ausbau im Betontank auf der Feinhefe.

Terroir. Frische, gehaltvolle Böden aus Ton und steinigem Sand. Die Reben stehen auf Terrassen, der Mittagssonne und dem Mistral ausgesetzt.

Auf einen Blick

JAHRGANG

2023

REBSORTE

Grenache Noir, Syrah

HERKUNFT

Rhôneetal, Frankreich

QUALITÄTSSTUFE

AOP Lirac

ALKOHOLGEHALT

14 % vol.

TRINKTEMPERATUR

17 °C

VERSCHLUSS

Naturkorken

FÜLLMENGE

1,5 l

ANBAU

Bio-zertifiziert

PASST ZU

Rotes Fleisch in Sauce, Wild, Boeuf Bourguignon, Kräftiger Käse

