



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Château Mire L'Étang La Clape AOP



Name:	Château Mire L'Étang La Clape AOP
Artikel Nr.:	5140
Hersteller:	Château Mire l'Étang
Herkunft:	Frankreich
Region:	Languedoc
Rebsorte:	60% Syrah, 40% Grenache
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2021
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Der Château Mire l'Étang zeichnet sich durch seine fruchtigen Aromen und seine charakteristische, schöne Länge im Mund aus, die von seltenen Garrigue- und Piniendüften begleitet wird.
Herstellung:	Die Weinberge liegen auf der dem Meer zugewandten Seite des La Clape Massifs und profitieren von einem vom Meereseinfluss geprägten Mikroklima. Die Ernte erfolgt ausschliesslich per Hand. Nach der Ernte der Trauben erfolgt eine Kohlensäure-Maischegärung für den Grenache-Anteil, und eine traditionelle Maischegärung für den Syrah-Anteil. Der Wein wird für insgesamt 6 Monate im Tank ausgebaut. Dann erfolgt die Füllung auf Flaschen und die Freigabe zum Verkauf.
Herstellerinformation:	Im 19. Jahrhundert waren die Weine dieser Appellation bereits in der ganzen Welt berühmt. Auf einer ihrer Anbauflächen, auf der Meeresseite des La Clape Massifs, kaufte die Familie Chamayrac 1972 das Schloss Mire l'Étang als Ergänzung zu ihrem bisherigen Besitz. Schon mit der ersten Kolonisierung durch die Römer dieser einmaligen Gegend von "La Clape", einst "L'Ile du Lac" (die Insel im See) genannt, wurden die dort vorgefundenen Reichtümer genutzt: der Kalkstein und das Holz der Grüneiche. Das Schloss Mire l'Étang liegt am Südhang des La Clape Massifs.
Servierempfehlung:	Ein idealer Begleiter zu Pizza, Pasta- und Reisgerichten, Gebrühtem oder in Sauce angemachtem Fleisch. Auch gut zu vielen milderen Käsesorten. Trinktemperatur 16-18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,5% Restzucker: 2,7 g/l Säuregehalt: 2,7 g/l
Lagerfähigkeit:	3-4 Jahre