

MINERVOIS AOC LA MURAILLE M.O.

LAND;	FRANKREICH
HERKUNFT;	MINERVOIS
PRODUZENT;	DOMAINE ANCELY HTTP://WWW.DOMAINE-ANCELY-MINERVOIS.FR
TRAUBENSORTE;	CARIGNAN, SYRAH, GRENACHE
ALKOHOL;	14,5 % VOL.
VINIFIKATION;	12-MONATIGER AUSBAU IN HOLZFÄSSERN
WEINTYP;	SATTES RUBINVIOLETT, FRUCHTIGER AUF-TAKT. AROMEN VON BROMBEEREN, SCHWARZEN PFLAUMEN MIT EINEM HAUCH CASSISGE-LÉE, LAKRITZE UND MEDITERRANEN KRÄU-TERN. TOLLER WEICHER GAUMEN, SEIDIGE TANNINE, TIEFE SÄURE UND FRISCHE, INTENSIV SCHWARZBEERIGE AROMEN. DER LA MURAILLE ENDET FRUCHTBETONT MIT FRISCHEM FINISH.
PASST ZU;	CARPACCIO VOM RIND, COQ AU VIN, GE-SCHMORTE FLEISCHGERICHTE, KURZGEBRAT-NESES FLEISCH, KÄSE (BRIE, CAMEMBERT), WEICHKÄSE MIT GEWASCHENER RINDE (EPOISSES, REBLONCHON, MUNSTER)

