

CABERNET D'ANJOU « La Vie en Rose »

Das 1864 erbaute Château de la Mulonnière befindet sich im Herzen einer der prestigeträchtigsten Appellationen lieblicher Weine in Frankreich, der Coteaux du Layon.

Die Weinberge des Guts werden wie ein Garten bewirtschaftet, um das pflanzliche Erbe und das Terroir so gut wie möglich zu respektieren. Haben die Trauben eine sehr schöne Reife erreicht, werden sie von Hand gelesen und im Keller sortiert, um ein Maximum an Komplexität zu bewahren. Hier kommt dank der sorgfältigen Arbeit der Menschen die ganze Feinheit und Erhabenheit der Loire zum Ausdruck.

Rebsorten

50 % Cabernet Franc und 50 % Cabernet Sauvignon.

Terroirs

Schiefer und Ton-Schiefer.

Technische Daten zur Weinbereitung

Es wurde die volle Reife abgewartet. Die Trauben wurden vollständig entrappt und ein Teil des Leseguts der Hülsenmaisung unterzogen. Gärung bei niedriger Temperatur zwischen 15 und 16°C, bis die gewünschte Ausgewogenheit erreicht ist. Mehrmonatiger Ausbau in Tanks und Flaschenabfüllung im Frühling.



Sensorik

Ein Wein mit Glanz und lachsrosa Farbe. Aromen nach roten Beeren wie Johannisbeeren und Himbeeren. Leicht amyliche Noten in seiner Jugend. Ein Wein mit viel Frische, der ohne weiteres zu allen Gängen eines Menüs getrunken werden kann.

Serviertipps und Speisempfehlung

Bei einer Serviertemperatur von 8 bis 9°C passt dieser Wein perfekt zu :

- Wurstwaren ;
- Ge grilltem Fleisch ;
- Desserts mit roten Früchten (Erdbeer-Charlotte, Heidelbeerküchlein, Pannacotta mit Himbeersoße...).