



EINE FAMILIENGESCHICHTE

In unserer Familie beginnt und endet nichts ohne eine Mahlzeit. Jede Gelegenheit für ein gemeinsames Essen wird wahrgenommen, vom Frühstück bei der Weinlese bis zum Grillen im Weinberg mit unseren Besuchern.

Das unerschütterlichste unter diesen Treffen ist das „Mittwochssessen um 12 Uhr 30“, die große Tradition bei den Großeltern, wo sich Kinder und Enkel um den Tisch versammeln, und zwar pünktlich!

MERCREDI 12H30 ROT

Bez.: AOP Minervois CL.: 75 cl

Rebsorten: Syrah, Grenache, Carignan.

Boden: Auf den Weinbergen der „Balcons de l'Aude“, einem natürlichen Talkessel an der Montagne Noire, bringen unsere durch Sandstein und Lehm Böden geprägten Terroirs die natürliche Vegetation der in unmittelbarer Nähe zu unseren Rebstöcken wachsenden Kräutern und Garrigue-Pflanzen zum Ausdruck sowie eine samtige Fülle, die für unser Terroir typisch ist.

Weinbereitung: Lange Mazerationen, Einweichen der reifen Trauben. Traditionelle Methode, Steuerung der Sauerstoffzufuhr.

Weinprobe: Rubinrote Farbe, die Nase ist komplex und fein und entfaltet Noten von salziger Karamellbutter im Zusammenspiel mit einer zarten Mischung aus Früchten und Gewürzen, Eukalyptus und dunklen Beeren. Diese komplexen Aromen sind auch am Gaumen zu finden mit einem frischen ersten Eindruck, der an die Garrigue erinnert, gefolgt von einer leicht trinkbaren, aber dennoch wärmenden Sanftheit und einem Abgang, der durch fein eingebundene Tannine besticht.

Passend zum Wein: Gebratenes oder gegrilltes Fleisch. Gefülltes Sommergemüse. Steinpilzterrinen.

Serviertemperatur bei 15°C.



Agriculture France
FR-BIO-20

SAS DOMAINE PUJOL

8 bis avenue de l'Europe 11 800 SAINT-FRICHOUX | T : 04 68 78 15 30 | E : info@domainepujol.com | www.domainepujol.com

Übermäßiger Alkoholkonsum ist gesundheitsschädlich. Genuss ist stets maßvoll.