



## Maestrale 2016

CHF 52.80 | 10 cl = CHF 3.52

Im Glas tiefes Dunkelviolett. Die Nase zeigt reife und komplexe Noten von schwarzen Früchten wie Brombeer, begleitet von einer schönen Röstaromatik; aber auch Zimt und Kakao-Töne kommen zum Vorschein. Am Gaumen sehr weich und rund, seidige Gerbstoffstruktur und gut eingebundene Tannine. Gute Länge.

Produzent	Cave Aureto
Kategorie	Rotwein
Land	Frankreich
Region	Provence
Klassifizierung	AOC
Jahrgang	2016
Flaschengrösse	150 cl
Alkohol	15.5 %
Trinktemperatur	15° - 18°
Lagerfähigkeit	6 Jahre
Traubensorten	Syrah, Grenache
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	316086
Passt zu	Wild, Trüffel, Schmorgerichten, Lamm, Mediterraner Küche, Geflügel



### Vinifikation

Die besten Trauben des Weinguts werden vollständig entrappt. Der Ausbau erfolgt während 12 Monaten zu 30% in neuen Barriques, 70% in Edelstahltanks.

### Terroir

Lehm-/Kalkstein

### Geschichte

Aureto bedeutet im provenzalischen Dialekt "leichter Wind", weshalb die meisten Weine (Maestrale, Tramontane, Autan) nach den verschiedenen Winden benannt sind.

