



Muscat Beaumes-de-Venise 2016

CHF 28.50 | 10 cl = CHF 3.80

Ein Evergreen. Dieser vollsüsse Wein der «Domaine de Durban» schmeckt bereits jetzt hervorragend, besitzt eine grosse Frische und Finesse. In den nächsten drei bis vier Jahren wird sein Geschmack jedoch likörähnlich und seine Aromen von Aprikosen, Birnen, Zitronen und Honig werden deutlich intensiver. Da er nicht zu süss ist, eignet er sich gut gekühlt als Aperitif oder zu Vorspeisen, aber auch zu Roquefort und später nach drei- bis vierjähriger Entwicklung zu einem süssen Dessert. Tipp: Einmal geöffnet, lässt er sich ohne Qualitätsverlust bis zu drei Wochen im Kühlschrank aufbewahren.

| | |
|-----------------|--|
| Produzent | Domaine de Durban |
| Land | Frankreich |
| Region | Rhône |
| Subregion | Beaumes de Venise |
| Klassifizierung | AC |
| Jahrgang | 2016 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 15.0 % |
| Trinktemperatur | 8° - 10° |
| Lagerfähigkeit | bis 2036 |
| Traubensorten | Muscat |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 306966 |
| Passt zu | Desserts, leichten Speisen, Blauschimmelkäse, Apéro |



Vinifikation

Manuelle Ernte. Der Wein reift in Betontanks während mindestens 6 Monaten.

Terroir

Die Böden sind von Ton-Kalkstein geprägt.

Geschichte

Die Domaine de Durban liegt auf einem Hügelplateau oberhalb des Dorfes Beaumes de Venise, umgeben von einem Pinienwald, mit Blick auf die Weinberge und einem atemberaubenden Panorama. Hier widmet die Familie Leydier der Herstellung ihrer verschiedenen Weine ihre ganze Aufmerksamkeit. Der Weinberg der Domaine de Durban erstreckt sich über 56 Hektar.

