



## Domaine Montirius

Vacqueyras AC 2007

Kaum ein Winzerpaar lebt näher bei ihren Reben als Christine und Eric Saurel. Ihre biodynamisch erzeugten Weine beeindrucken durch eine klare Linie und eigenständigen Charakter.

**Artikelnummer** 3507.07  
**Weingut** Domaine Montirius Eric et Christine, Saurel  
**Region** Vacqueyras  
**Jahrgang** 2007

**Degustationsnotiz**  
Leuchtendes Kirschtrot; dezentes Bukett nach schwarzen Kirschen und Johannisbeeren, würzige Noten von Kaffee, weisser Schokolade und Gummibärchen; weicher, frischer Auftakt, saftige, gut integrierte Säure, weicher Schmelz am Gaumen mit viel Extraktsüsse und markanter Mineralität, ausgewogene und komplexe Struktur, feinkörniges, samtenes Tanningerüst, langer und lebendiger Abgang  
*Emil Hauser, Weinakademiker*

**Rebsorten**  
Grenache (70%)  
Syrah (30%)

**Speisenvorschläge**  
Im Ofen gebratenes Geflügel, geschmortes Gemüse, Bratkartoffeln, Kalbs- oder Schweinebraten, Omelette mit provençalischen Kräutern

**Lagern** Bis mindestens 2013 lagerfähig

**Genusstipp** Optimaler Genuss bei 16-18 °C

**Verschluss** Naturkork

**Analysedaten**

Alkohol	14%
Freie SO <sub>2</sub>	11 mg/l
Gesamte SO <sub>2</sub>	38 mg/l
Flüchtige Säure	0.39 g/l
Gesamtsäure	4.6 g/l
pH-Wert	3.60
Restzucker	0.6 g/l
Analysedatum	18.05.2016

### Gesetzliche Angaben

Biozertifikat:  
Herkunft: FR  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/3507.07](http://www.delinat.com/3507.07)