VIN DOUX NATUREL. MUSCAT DE RIVESALTES



Redaktion: Dieter Kuhn, Wohlen - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die Muscat-Trauben für diesen Süsswein wachsen an der französischen Mittelmeerküste gegen die spanische Grenze.

INFORMATIONEN

Der interessanteste Süsswein, der Sauternes, wird südlich der Stadt Bordeaux produziert. Sie entwickeln sich in der Flasche und zeigen das auch mit einer farblichen Veränderung, von hellgelb bis braun. Qualität hat natürlich ihren Preis. Andere Süsswein-Regionen stellen preiswertere Produkte her, an die man in der Regel nicht die gleichen Erwartungen stellen darf. Sie sind wohl einige Jahre haltbar, entwickeln sich aber kaum in der Flasche. Meist verzichten die Winzer auf die Angabe des Jahrgangs.

Der Muscat de Rivesaltes hat eine recht intensive und komplexe Nase, mit Noten von Aprikose und Litchi mit einer frischen Zitronenspitze. Im Mund eine breite Aromenvielfalt, kräftig und lebendig. Im langen Abgang findet man florale Noten, Lindenblüte und Minze. Ein Wein mit einer interessanten Balance von Säure und Süsse, erstaunlich zu diesem Preis.

DATEN

Vignerons de la Méditerranée, Narbonne

Alkoholgehalt: 15,5%

Ideale Serviertemperatur: 8 bis 10° C

Bezug: Coop Schweiz, CHF 8.50 / 3.75 dl

Passt zu: Apéritif, Terrinen und Desserts mit Früchten und Schokolade