YVON MAU MERLOT 2014

WEINEXPERTISE

Die Fakten I

(Facts)

- **Name der Kellerei** *(Name of the winery)*
  Yvon Mau
- **Gründungsdatum** *(Winery founded)*
  1897
- **Eigene Weinberge** *(Owned vineyards)*
  nein
- **Eigentümer der Kellerei** *(Owner of the winery)*
  Freixenet-Gruppe
- **Weinmacher-Önologe** *(Winemaker-Enologist)*
  Alain Galissaire
- **Anbauregion** *(Growing area)*
  L' Aude (Vin de Pays de l' Aude)
- **Jahrgangsbewertung** *(Classification of the vintage)*
  -
- **Qualitätsstufe** *(Quality classification)*
  Vin de Pays de L' Aude I.G.P.



Die Daten

(Data)

- **Rebsorte(n) in %** *(Grape varietie[s])*
  Merlot (100 %)

- **Art der Gärung** *(Fermentation)*
  Temperaturkontrollierte Maischegärung
- **Gärung erfolgte in ...** *(Fermentation in ...)*
  Edelstahltank
- **Alkohol** *(Alcohol)*
  12,50
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  9,30
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  5,40
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  32,60
- **SO^2 frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  39,00
- **SO^2 gesamt (mg/l)** *(Sulphurous acidity total)*
  80,00
- **ph** *(ph)*
  3,50
- **Enthält Sulfite** *(Contains sulphites)*
  ja
- **Enthält Milch** *(Contains milk)*
  nein
- **Enthält Ei** *(Contains egg)*
  nein
- **Bio-zertifiziert** *(Certified Bio product)*
  nein
- **Vegan erzeugt** *(vegan produced)*
  nein
- **Erhältlich als** *(Available as)*
  0,75 l

WINE-EXPERTISE

www.fast-alles-ueber-wein.de

YVON MAU MERLOT 2014

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- **Name der Einzellage** *(Name of the single vineyard)*
  k.A.
- **Alter der Rebstöcke (Ø)** *(Ages of vines)*
  18 Jahre
- **Art der Reberziehung** *(Style of pruning)*
  k.A.
- **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** *(Density of plantation per ha)*
  k.A.
- **Bodenbeschaffenheit** *(Soil)*
  Kalk, Sand
- **Ertrag pro ha** *(Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)*
  k.A.
- **Weinbergslage** *(Site of the vineyard)*
  k.A.
- **Höhe über N/N** *(Height above sea leavel)*
  k.A.
- **Leseart** *(Harvesting by ...)*
  Maschine
- **Lesezeitraum** *(Harvest dates)*
  September
- **Klimaverhältnisse** *(Clima codition)*
  Mediterranes Klima
- **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** *(Annual rainfall in mm)*
  k.A.
- **Art der Schönung** *(Art of fining)*
  k.A.
- **Filtrierung** *(Filtration)*
  k.A.
- **Bewässerung** *(Irrigation)*
  -
- **Reifung vor Veröffentlichung** *(Ageing before release of sale)*
  -

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- **Reifepotential** *(Ageing potential*
  Jung zu trinken
- **Empf. Trinktemperatur** *(Recommend drink temperature)*
  16°-18° Celsius
- **Empfohlen zu** *(Recommended dishes)*
  Fleisch: Rot / Pasta/Nudeln: mit dunklen Saucen
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*

  Dieser sehr sortentypisch ausgebaute Merlot ist ein Schmeichler mit intensiven Aromen von dunklen Beerenfrüchten und Pflaumen. Am Gaumen präsentiert er sich sehr geschmeidig mit einem cremigen Abgang. Ein hervorragender Begleiter sowohl zu Pasta- als auch Fleischgerichten. Wegen seines weichen und runden Charakters eignet er sich allerdings auch ausgezeichnet zum unkomplizierten Genuss bei jeder Gelegenheit.

- **Bemerkung(en)** *(Remarks/Comentario/Observações)*

- **Erzeugeradresse** *(Adress of the producer)*

  Rue André Ste. Pétronille
  33193 Gironde-Sur-Dropt/La Réole Ced
  Frankreich

© ARDAU Weinimport GmbH, c2014
www.fast-alles-ueber-wein.de