

YVON MAU MERLOT 2017

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 varietal[s])
Merlot (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,47
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
9,30
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
3,25
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
38,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
76,00
- ▶ **ph** (ph)
3,54
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
ja
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



YVON MAU MERLOT 2017

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 level)
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)
Rubinroter Merlot mit violetten Reflexen. In der Nase präsentiert er intensive Aromen von dunklen Beeren, Pflaumen und Feigen. Am Gaumen zeigt sich der Franzose geschmeidig mit cremigem Abgang. Passt hervorragend zur Pasta mit dunklen Fleischsaucen und zu roten Fleischgerichten. Weich und rund, ist er ein solider Wein für jeden Tag, der viel Genuss bereitet.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Rue André Ste. Pétronille
33193 Gironde-Sur-Dropt/La Réole Ced
Frankreich*