

DRINKS.

Aubert & Mathieu Corbieres Marie Antoinette Rouge 2019 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	704335
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Languedoc-Roussillon
Abfüller	Aubert & Mathieu, 22 Rue Courtejaire, 11000 Carcassonne, France
Marke	Aubert & Mathieu
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	erweckt Eindrücke von frischen roten Früchten, Pflaumen, Toastbrot, Pfefferminze und Gewürzen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 60% Grenache und 40% Syrah
Etikette	grafisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad



Jahrgang	2019
Passend zu	Gemüse, Kalb- und Rindfleisch

Beschreibung

Nachdem Anthony Aubert seinen Master-Abschluss in Wein-Marketing und -Management in der Tasche hatte, arbeitete er sechs Jahre lang für grosse Weinimporteure in Asien und New York. Irgendwann packte ihn die Abenteuerlust und der Unternehmergeist: Er wollte selbst Weine produzieren, die modern, andersartig, überraschend und nachhaltig sind. Schnell überzeugte er seinen alten Schulkameraden Jean-Charles Mathieu - einen studierten Finanzmanager und Weinliebhaber - von dem Projekt. 2018 gründeten sie ihr Unternehmen. Die Weine von Aubert & Mathieu stützen sich auf sorgfältig ausgewählte Trauben aus verschiedenen Terroirs in Südfrankreich. In den meisten Fällen stammen die Rohstoffe aus Betrieben mit zertifiziert ökologischem Landbau oder aus solchen, die gerade in der Konversionsphase sind. Die Nachhaltigkeitsbemühungen hören da aber nicht auf: Bei Aubert & Mathieu sorgt man sich ausserdem um den Ausgleich der CO²-Emissionen, um den Erhalt der Biodiversität und um eine umweltfreundlich Verpackung.

Der Zwei-Sorten-Blend der Appellation Corbières stammt von höhergelegenen, mediterran beeinflussten Weinbergen, die auf BIO-Landbau umgestellt werden. Auf die nächtliche Lese in den Herbstmonaten folgt eine mehrwöchige Mazeration und Maischegärung unter der Einwirkung natürlicher Hefen. Die fruchtbetonte, würzige Cuvée sollte mindestens 45 Minuten vor dem Trinken karaffiert werden. Als passende Gerichte zum Wein empfehlen die Hersteller Veggie Burritos, gefüllte Tomaten oder Kalbsragout. Die Cuvée aus dem Jahr 2019 kann noch bis 2027 im Flaschenkeller aufbewahrt werden.