

# DRINKS.

## Aubert & Mathieu AOP Minervois La Livinière Rouge 2017 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	704339
Alkoholgehalt	14.5%
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 dunkler Schokolade, Kirschen, Pflaumenkompott, Gewürzen und Veilchen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 70% Syrah, 10% Grenache, 10% Mourvèdre und 10% Carignan
Etikette	grafisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja



Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2017
Passend zu	Grill, Käse, 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 CO<sup>2</sup>-Emissionen, um den Erhalt der Biodiversität und um eine umweltfreundliche Verpackung.

Der Vier-Sorten-Blend der Appellation Minervois La Livinière stammt von höhergelegenen, mediterran beeinflussten Weinbergen, die auf BIO-Landbau umgestellt werden. Auf die Handlese in den Herbstmonaten folgen eine vierwöchige Vinifikation und die Assemblage. Daraufhin werden 50% des Weins zwölf Monate lang im Fass ausgebaut. Die kraftvolle, komplexe Cuvée sollte mindestens 30 Minuten vor dem Trinken karaffiert werden. Als passende Gerichte zum Wein empfehlen die Hersteller Burger oder Gorgonzola. Die Cuvée aus dem Jahr 2017 kann noch bis 2026 im Flaschenkeller aufbewahrt werden.