

Fiche Technique 6 :

Domaine de la Colombette Muscat Sec

EIGENSCHAFTEN

Art : Weißwein 2004
Vin de pays des Coteaux du Libron
Rebsorten : 100% Muscat de petit grains
Flaschen / Jahr: 20 000

ANBAU

Erde : Tonhaltige Anhöhen
Alter der Rebstöcke: zwischen 5 et 20 Jahren
Bepflanzung : 4000 bis zu 6000 Stöcke /ha
Rebschnitt : Cordon de Royat Schnitt
Anspalierung: An 1.5m aufgebunden mit einer breite von 0.40m.
Boden Bearbeitung: Vollständig gepflügt, ohne Unkrautvernichtungsmittel
Bewässerung: Tropf-Bewässerung
Insektenvernichtungsmittel: sexuelle Verwirrung gegen den Trauben Wurm
Behandlung von Fungiziden: Wenig Kupfer gegen Odium und falscher Mehltau
Produktion : 80hl/ha
Ernte : Mechanisch, nachts

WEINBERIETUNG

Sortieren: nein
Kellern: direkt nach der ernte
Hefe : Ja
Gärung : zwischen 11 und 18°C
Maischegärung : nein

WEINAUSBAU

Abzug: auf dem Bodensatz ausgebaut, bis zur Flaschen Abfühlung
Fass : Nein
Bottich: Thermometer auf 10°C gestellt
Schönung : mit Fischleim
Filtration : Ja, sterile
Flaschen Abfüllung: auf dem Weingut

VERKOSTUNGS NOTIZEN

Farbe: Sehr blasses gelb mit grünen tönen
Nase: Muskat Aromen mit leichten Noten von Zitronenmelisse
Munde: sehr lebendig und voll mit einer eleganten saure.
Verkostungs- T° : 11°C
Ausreifung: 3 Jahre
Zu: Aperitif, Salate Meeresfrüchte und ganz besonders zu Spargel spitzen mit geschmolzener Butter

Eigenschaften	Reduzierender zucker g/l	Alkohol % vol	Gesamtsäure g H2SO4/l	Fluchtigesäure g H2SO4/l	Gesamtes SO2 mg/l	Freies SO2 mg/l	pH
Muscat Sec	3,2	11,80	4,65	0,32	116	30	3,33

KOMMENTARE

Eine südländische Rebsorte

Der Muskat wird von jeher in Languedoc kultiviert. Er wird hauptsächlich für verstärkte Weine oder Misthelles verwendet. Zahlreiche Zonen waren für ihr agronomisches Potential interessant. Um das Weingut findet man davon zwei, Maraussan und Corneilhan. Es handelt sich um einen relative trockenen und steinigen Böden, wo der Muskat eines der seltenen Rebsorten die so einen Boden ab kann, weckst.

Dank der Klimaanlage!

Ende der siebziger Jahre als François Pugibet eine aromatische weiße Rebsorte suchte, hat er sich natürlich dem gegenwärtigen Muskate zugewendet, um einen trockenen Weißwein zu produzieren. Dank der Klimaanlage, die neuerdings in den Weinlagern benutzt wurden, und der Kontrolle der Gärungstemperaturen, konnte er die kalten Säfte zu Wein verarbeiten, die Aromen beibehalten und den Zucker beenden, um einen wirklich modernen Wein zu erhalten.

Ein Wein in Harmonie mit der Mittelmeerküche und ihrem Lebensstil

Wie bei dem Sauvignon haben wir in den letzten Jahren viel an dieser Rebsorte gearbeitet. Auch hier haben wir das Vergnügen, ein Glas unter Freunden zu trinken und zu teilen, gesucht. Für das haben wir beträchtlich den Alkoholsatz gesenkt.

Die Farbe ist Gelb mit hellgrünen Spiegelungen. Das Muskat Aroma ist nicht zu stark und lässt einen leichten Geschmack von Zitronenmelisse hervorgehen. Der lebhaft, runde Mund ist im Gleichgewicht mit der Nase. Seine Frische erlaubt ihm Meeresfrüchte zu begleiten. Aber das beste Abkommen bleibt bei grünem Gemüse und insbesondere Zucchini Auflauf oder Spargel. Wir sagen ihm eine schöne Zukunft vorher als ganz einfach zu trinkender Thekenwein.