SERVIERTEMPERATUR

Rosés & **Weißweine** werden kalt serviert (8 bis 10°C).

La Grange de Saumassac, **Cinsault**, **Syrah de Sarailler**, **Cuvée des Helviens**, **Merlot l'Enchanteur**, **Carignan** und **Grenache** werden am besten frisch getrunken (12 bis 14°C).

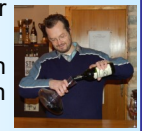
Merlot, Alphonse, Syrah und **Ferdinand** sind kräftig und werden leicht temperiert (mehr nicht!) serviert (ungeheiztes Zimmer, 16°C max.).

Achtung, ein Wein erwärmt sich schnell auf dem Tisch!

DAS ÖFFNEN DER WEINFLASCHEN

Unsere Weine, natürlich angebaut, müssen atmen!

Unsere **Rotweine gewinnen, wenn sie in eine Karaffe umgegossen werden** oder vorab geöffnet werden (kurz vor dem Trinken oder mehrere Stunden vorher - ganz nach Ihrer Laune). Sie können auch die Hälfte der Flasche umgießen und den Rest für die nächste Mahlzeit aufheben… oder in der Folgezeit genießen.



Die ansteigende Sauerstoff-Anreicherung von einem offenen (und nicht umgefüllten) Wein verbessert oft einige Stunden lang seine Qualität.

Manche Jahrgänge können bis zu 10 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden, ohne dass sich der Geschmack verschlechtert - vor allem bei Weiß und Rosé.

NATURWEIN: ABLAGERUNG MÖGLICH!

Alle unsere Weine werden mit autochthoner Hefe fermentiert, und alle haben ihre Malolaktische-Gärung komplett durchgeführt. Um ihre gesamten Geschmacksqualitäten und Ihre Gesundheit zu erhalten, geben wir keine chemischen Zusätze bei, die natürliche Ablagerungen von Weinstein und Farbpigmenten verhindern sollen. Dadurch sind natürliche Ablagerungen in der Flasche möglich.

Unsere Weine halten sich mehrere Jahre, sie sind ausschließlich durch ein absolutes Minimum an Sulfiten geschützt. Wir bemühen uns sogar, wenn es möglich ist, immer mehr Cuvées vorzubereiten (natürlich zu verstärken), so dass sie eine angemessene Zeit ganz ohne Sulfite haltbar sind: dies sind unsere sogenannten "Naturweine", die zwischen 0 und maximal 30 mg/l zugesetztes Sulfit enthalten.

Auf Mas d'Intras werden **keine anderen Zusatzstoffe** hinzugefügt, um das Fehlen oder den geringen Gehalt an Sulfiten auszugleichen!

Unsere Weine sind alle aus **biologischem Anbau**t. 100% des **Jahrgangs 2023** ist auch **Demeter**-zertifiziert (biodynamische Landwirtschaft).

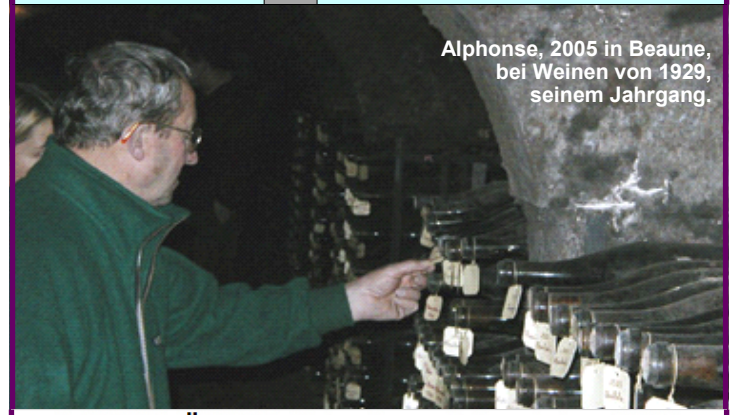
Verwaltung ihres privaten Weinkellers
Lagerfähigkeit der 7 letzten Jahrgänge

Qualität der Jahrgänge

- Aussergewöhnlich gut
- Besonders gut
- Normal
- Eher schwächer

Lagerfähigkeit

- Muss durch Lagerung noch reifen
- Schmeckt gut, reift weiter durch Lagerung
- Verzehr innerhalb von 1 bis 2 Jahren
- X Dieser Wein ist zu alt, geniessen Sie ihn sofort !
- Keine Cuvée



Alphonse, 2005 in Beaune, bei Weinen von 1929, seinem Jahrgang.

LAGERFÄHIGKEIT während des Jahrs 2024

Millésime	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Saumassac (ex Rustique)	X	X	X	X	X		
Merlot (classique)	X						
Cuvée d'Alphonse	X						
Cinsault							
Syrah de Sarailler							
Cuvée des Helviens	X						
Merlot l'enchanteur							
Carignan	X	X					
Grenache	X	X					
Syrah "La Souche"							
Cuvée Ferdinand							
Cuvée Isidora	X	X	X	X	X		
Le Champ des Filles	X	X	X	X	X		
Chardonnay	X	X	X	X	X		
Cuvée de la Montagnère	X	X	X	X	X		
Viognier	X	X	X	X			
Magnum d'Alphonse							

WEINBESCHREIBUNG

Welcher Wein passt zu welchem Gericht?

mas d'intras
Vallis Vinaria

Für die richtige Trinktemperatur, das Alter eines Weines oder das dazu-passende Gericht gibt es zwar Richtlinien, aber die Entscheidung liegt letztendlich bei ihrem eigenen Geschmack.

Diese Seiten sollen Ihnen dabei helfen, einen optimalen Genuss zu erreichen. Zum Wohle !

Denis ROBERT & Sébastien PRADAL
GAEC du Mas d'Intras
3080 route d'Intras - F 07400 Valvignères
Tel. +33 (0)4.75.52.75.36
masdintras.fr - contact@masdintras.fr

ROTWEINE

- "La Grange de Saumassac" (ex Cuvée Rustique") hergestellt aus einer Mehrheit von **Merlot** und **Grenache**, mit etwas **Syrah**, ***ca.13% Vol.***: eine schöne fruchtige Nase, die an kleine rote Früchte und an Kakao erinnert. Ein lebhafter Geschmack, der Noten von Heidelbeeren und Johannisbeeren enthüllt. Der ideale Begleiter für die täglichen Mahlzeiten.

- Merlot 2020, ***14% Vol.***: ein Wein mit einer rubinroten Farbe und würzigen, rauchigen Aromen. Am Gaumen rund, mit ausgeprägten Tanninen und Noten von rotem Paprika. Probieren Sie ihn zu italienische Pasta.

-"Cuvée d'Alphonse" 2022, 66% Merlot, 34% Syrah, *14% Vol.*: angenehmes Aroma von Unterholz und roten Früchten. Am Gaumen rund und reich, mit Aromen von Sauerkirsche, Schokolade und Kaffee. Vollmundig und mit einer schönen Substanz, er verdient es noch zu reifen. Probieren Sie ihn zu Wild oder einer Pfanne mit Pilzen und Wurzelgemüse.

- Cinsault 2023, ***12,5% Vol.***: saftiger Wein, pflaumenfarbig. In der Nase erinnert er an einen frischen Obstsalat. Am Gaumen geschmeidig und leicht, mit Aromen von Blutorange, Zitrusschalen, Traubenfleisch und Sauerkirsche. Passt hervorragend zu Wurstwaren und Käse aus Schafsmilch.

- (rot) **Grenache 2022**, ***14,5% Vol.***: von Hand geerntet, **ohne Zusatz von Sulfite**, in der Nase Aromen von Kirsche und Johannisbeere. Ein knackiger, frischer Sommerwein, den man kühl genießen kann, zu gegrilltem Gemüse oder hellem Fleisch.

- (rot) **Syrah de Sarailler 2023**, ***12,5% vol***: intensiver Wein **ohne Zusatz von Sulfiten** entfaltet Aromen von Himbeeren, Heidelbeeren, Walderdbeeren. Zarte, kräftige Tannine. Junger, schneidiger Jahrgang mit geschmeidigem Körper, der zu gegrilltem, Wurstwaren od. würzigen Zubereitungen passt.

- "Cuvée des Helviens" 2022, 70% Grenache, 30% Syrah, *14,5% Vol.*: aus über 50 Jahre alten Rebstöcken, er ist Denis' Lieblingswein… zusammen mit dem Cinsault! Fruchtige Duft, die an Erdbeermarmelade und Himbeere erinnert. Gastronomiewein mit sehr seidiger Textur, am Gaumen pfeffrige Aromen von Lakritze. Leicht gekühlt servieren, zu Entenbrust oder Rehrücken.

- (rot) **"Merlot l'Enchanteur" 2022**, ***14% Vol.***: "Merlot der Zauberer" ist ein handgelesener Wein **ohne Zusatz von Sulfiten**, mit einem Bukett von Johannisbeeren, Brombeeren und eingelegten Kirschen. Am Gaumen ebenso fruchtig, mit einem schönen, seidigen Körper. Ein bekömmlicher Wein, der zu Tajines, Fleischklößchen, u. auch zu einem Dessert mit dunkler Schokolade passt.

- Carignan 2023, ***13% Vol.***:. kräftige Duft von reifen, appetitanregenden roten Früchten. Am Gaumen explodiert er in einem Bouquet aus Aromen von Kirsche, Orange, Garrigue-Blüten und Gewürzen. Dieser knackige und saftige Wein passt wunderbar zu Moussaka, Tian oder Couscous.

- (rot) **Grenache 2023**, ***13,5% Vol.***: von Hand geerntet, **ohne Zusatz von Sulfite**. Intensive, fruchtige, blumige Aromen von Pfingstrose, Flieder und Erdbeere. Am Gaumen süffig, intensiv aber mit weichem Abgang und Aromen von Kakao und Rosen. Genießen Sie ihn gekühlt zu Hammelfleisch, Gänseleberpastete oder warum nicht als Aperitif.

- Syrah "La Souche" 2020, ***13,5% Vol.***: sanfte, lange Mazeration von 4 Wochen, danach 8 Monate Ausbau in Eichenfässern. Er hat eine schöne Struktur und kann 10 Jahre lang gelagert werden. Sein rauchiges Bouquet erinnert an die duftenden Säfte der Kastanie, die Tannine werden von Menthol- und Holznoten begleitet. Aus der Karaffe wird er vortrefflich schmecken zu einem marinierten Wildschwein!

- "Cuvée Ferdinand" 2022, ***14,5% Vol.***: aus Syrah (55%) & Grenache (45%), 9 Monate lang in großen Eichenfässern ausgebaut. Ein reicher, voller Wein mit fruchtigen & rauchigen Aromen, die an Veilchen, Heidelbeeren & Mokka erinnern. Am Gaumen rund & seidig, ganz fein, leicht pfeffrig, mit Noten von Pfingstrosen & schwarzen Kirschen. Verdient es, gelagert zu werden, aber lässt sich aus der Karaffe bereits zu Schmorbraten od. Boeuf Bourguignon trinken.

ROSÉWEINE

- "Cuvée Isidora" 2023, 45% Gre., 25% Cab.-Sauvignon, 15% Merlot, 15% Syrah, *13,5% Vol.*: entfaltet Aromen, die an Frucht-Bonbons erinnern. Im Mund lebendig, ausgeglichen zwischen die Frucht von Heidelbeeren und die Frische von Cranberries. Sommerlich, pastellfarbig, kann in der warmen Jahreszeit zu Geflügel, Gegrilltem od. als Aperitif getrunken werden.

- (rosé) **"Le Champ des Filles" 2023, 60% Gre., 30% Syrah, 10% Carignan, *12,5% Vol.***: Aromen von Honig, Trockenfrüchten und Mandeln. Am Gaumen rund und vollmundig mit Aromen von Johannisbeeren, Himbeeren und Holunderblüten. Hübscher säuerlicher, süffiger Abgang. Ideal als Aperitif, zu gemischten Salaten oder Fischgerichten.

WEIßWEINE

- (weiß) **Chardonnay 2023**, ***13% Vol.***: **ohne Zusatz von Sulfiten**. Duft von weißen Früchten, Birne, Weißdorn. Voller Geschmack, dessen schöne Fülle die Aromen von reifen Früchten und Blumen unterstreicht. Abgang mit hübschen Bitterstoffen. Wird gerne zu Weichkäse oder einem cremigen Risotto getrunken.

- (weiß) **"Cuvée de la Montagnère" 2023, 30% Viognier, 30% Grenache blanc, 15% Clairette, 15% Floréal, 10% Vermentino, *12,5% Vol.***: fruchtige, würzige Aromen von Garrigue-Blumen, Kiefernsaft & Lindenblüten. Am Gaumen frisch mit fruchtigen Noten von Zitrusfrüchten & Pfirsichen. Ausgewogen, er passt zu Fisch und Krustentieren.

- (weiß) **Viognier 2023**, ***13% Vol.***: frische, leichte Aromen, die an Pfirsich erinnern. Voll und rund am Gaumen, mit feiner Textur, Aprikosen- und Honigaromen, süffiger, fruchtiger Abgang. Dieser Wein wird Ihren Spargel, einen Ziegenkäse oder einfach Ihren Aperitif verfeinern.

Symbole für die Lagerfähigkeit der Weine:

Weinglas: muss innerhalb von 1 bis 2 Jahren getrunken werden (Trinkreifer Wein, der bei der Lagerung nichts mehr gewinnt).

Weinglas mit liegender Flasche: Wein, der schon genossen werden kann, aber noch problemlos 2 bis 3 Jahre gelagert werden kann und sich dabei noch etwas verbessern wird.

Liegende Flasche: noch zu junger Wein, der noch liegen sollte und in 2, 3 oder mehr Jahren viel besser sein wird.