

SERVIERTEMPERATUR

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

Der Rustique ist ein relativ leichter "Alltagswein, den man frisch trinkt (10 bis 12°C).

Carignan, Helviens, Trace-Nègre und Weine von 2008 werden auch relativ frisch serviert (14°C).

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

Achtung, ein Wein erwärmt sich schnell auf dem Tisch!

ÖFFNUNG DER WEINFLASCHEN

Unsere Weine, natürlich angebaut, müssen atmen!

Unsere Rotweine gewinnen, wenn sie in eine Karaffe umgegossen werden oder vorab geöffnet werden. (unmittelbar vor dem Genuss oder bis zu mehreren Stunden vorher – ganz nach Ihrer Spontaneität).

Die ansteigende Sauerstoffanreicherung von einem offenen (und nicht umgefüllten) Rotwein verbessert oft seine Qualität, aber die Flasche muss innerhalb 2 bis 4 Tagen ausgetrunken werden. Im Gegensatz dazu halten sich offene Rosés oder Weißweine bis zu 2 Wochen im Kühlschrank.



NATURWEIN - ABLAGERUNG MÖGLICH

Um ihre gesamten Geschmacksqualitäten zu erhalten, werden unsere Rotweine nicht fein filtriert. Dadurch sind natürliche Ablagerungen in der Flasche möglich.

Wir geben keine chemischen Zusätze bei, die natürliche Ablagerungen von Weinstein und Farbpigmenten verhindern sollen. Unsere Weine sind ausschließlich durch ein absolutes Minimum an Sulfiten geschützt.

VERPACKUNG UND UMWELT

Wir verwenden leichte Glasflaschen und sparen dadurch jährlich 30 Tonnen (!!!) neues Glas ein.

Wir verwenden Naturkorken: das unterstützt die nötige Bewirtschaftung der portugiesischen Eichenwälder - die sonst in Brandgefahr wären - und erspart der Umwelt die Verschmutzung durch die Herstellung und Entsorgung von Plastikorken.



Geben Sie uns die Kartons zurück - sorgfältig geöffnet - wir verwenden sie gerne wieder!

Verwaltung ihres privaten Weinkellers Lagerfähigkeit der 7 letzten Jahrgänge

Qualität der Jahrgänge	Aussergewöhnlich gut	
	Besonders gut	
	Normal	
	Eher schlechter	
Lagerfähigkeit	Muss durch Lagerung noch reifen	
	Schmeckt gut, reift weiter durch Lagerung	
	Verzehr innerhalb von 1 bis 2 Jahren	
	X Der Wein ist sehr alt, geniessen Sie ihn sofort !	
	Keine Cuvée	



Alphonse, 2005 in Beaune, bei Weinen von 1929.

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Cuvée Rustique	X	X	X	X			
Grenache							
Carignan			X				
Merlot							
Merlot 1500ml							
Cabernet-Sauv.							
Helviens	X						
Alphonse							
Alphonse 1500ml							
Trace-Nègre (Gre.)		X					
Dardaillon							
Syrah							
Ferdinand							
Rosé de Pays	X	X	X	X			
Isidora rosé	X	X	X	X			
Montagnère	X	X	X	X			
Chardonnay							

WEINBESCHREIBUNG

Welcher Wein passt zu welchem Gericht?

mas d'intras
Vallis
Vinarria




Frühjahr 2011


L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier et consommer avec modération.


Für die richtige Weintemperatur, das Alter eines Weines oder das 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 - F 07400 Valvignères
Tél. +33 (0)4.75.52.75.36 - Fax +33 (0)4.75.52.51.62
Site WWW.MASDINTRAS.FR
Email contact@masdintras.fr

ROTWEINE in Flaschen


 - **"Cuvée Rustique" 12.5%:** leicht und fruchtig, er ist ein Wein für jeden Tag. Rebsorten: **50% Grenache**.



 - **Cabernet-Sauvignon 2006 13.5%:** riecht und schmeckt typisch nach Johannisbeere und grünem Paprika, intensiv rot, er passt ideal zu **rotem Fleisch**.


 - **Carignan 2009 13%:** authentischer Wein aus Spontangärung, 100% aus der regionalen Rebsorte „Carignan“, handgeerntet. Purpurrot, Aroma von roten Kirschen, Trockenpflaumen, Aprikosen. Er muss kräftig dekantiert werden, um ihn von etwas überflüssiger Kohlensäure zu befreien. Wird getrunken zu **Kalbsfleisch, Grilladen, frischen Feigen...**


 - **Merlot 2007 13.5%:** rubinrot, fruchtig, fleischig, erinnert an Erdbeere, Heidelbeere, schwarze Johannisbeere, Kirsche... Versuchen Sie ihn zu **Rinderfilet** od. **Wurst**.


- **Cuvée des Helviens : 50% Syrah u. 50% Grenache**. - **2008 13%:** pfefferig, würzig (Muskatnuss, Nelke), leicht. Ein optimaler Begleiter für **Wurst aus der Ardèche**.


 - **2007 13,5%:** (2. Abfüllung): rund, fleischig, kräftig aber sanft und süffig, mit Aromen von Süßholz, Brombeere (Grenache) und Veilchen (Syrah). Versuchen Sie ihn zu **Lammkeule**.


 - **Grenache "Cuvée Trace-Nègre" 100% Grenache**. - **2008 14,5%:** leicht, pfefferig (schwarzer u. weißer Pfeffer), würzig, er schmeckt etwas nach Lakritze. Ideal zu **Grilladen** oder **weißem Fleisch**.  - **2010 15%:** kräftiger, warm und fruchtig, er wird erst ab den Sommer 2010 verfügbar sein. Bitte noch etwas Geduld...


 - **Cuvée d'Alphonse 2007 13%:** od. **2009 13,5%:** **66% Merlot u. 34% Syrah**, fruchtig, fleischig, voll. Bouquet nach Veilchen, sehr reifen roten Beeren (Trockenpflaume, Heidelbeere...) und Tabak. Zu servieren zu **Fleisch, Käse, Wildschwein**.

 - **Cabernet-Sauvignon 2007 14% :** kräftig und konzentriert. Aromen von grünem Paprika, schwarzer Johannisbeere, Kakao, Kaffeesatz. Trinken Sie ihn zu einem **saftigen Rindersteak**.


 - **"Cuvées du Dardaillon" : 60% Merlot u. 40% Cabernet-Sauvignon, 12 Monate in Eichenfässer gereift, alle drei sehr tanninhaltig.**

- **2005 14% u. 2006 14%:** Tief und trocken.
-  **2007 14%:** kräftig aber rund, er hat Aromen von Paprika, Kirsche und Kakao. Alle drei werden optimal zu **Wild** oder zu einer **Pute mit Maronen** genossen.


 - **Syrah 2007 14%:** 28 Tage auf der Maische gewesen, kräftig, typisch (Aroma nach Veilchen, Süßholz, Anis). Ein lagerfähiger gelungener Jahrgang. Exzellent: ein in Syrah **mariniertes Wildschwein!**


 - **"Cuvée Ferdinand",** aus drei alten regionalen Rebsorten: **Grenache, Syrah, Carignan**. 12 Monate in 4 Jahre alte Eichenfässer verleihen Ihnen eine angenehme holzige Note nach Vanille und gekochten Kastanien.

- **2005 13,5%:** tanninhaltig und trocken. **2007 14% u. 2009 14%:** weich und rund, voll im Mund, sie entfalten ein Bouquet von Heide, Lakritze, gekochte Trocken-pflaumen, Schwarze Johannisbeee... Noch etwas jung, sie lassen sich schon sehr gut zu **Wild** trinken.


 - **2008 13.5%:** würzig und pfefferig, aber viel leichter alle die 3 anderen Jahrgänge.

ROSÉS in Flaschen

 - **Rosé de Pays 13%:** aus **Cabernet-Sauvignon, Grenache u. Cinsault**. Fruchtig, frisch und durstlöschend, man trinkt ihn zu jeder Gelegenheit im Sommer, am besten kalt zu **Pizza** oder **Salaten**.


 - **"Cuvée Isidora" Rosé 2010 13%:** aus **Syrah u. Grenache**. Voll, rund, mit einer schönen, lebendigen Säure. Seine Frucht nach Erdbeere u. Banane begleitet optimal **Geflügel, Grilladen, Wurst** oder ein **Aperitif**.


WEIßWEINE in Flaschen

 - **Weiß "Cuvée de la Montagnère" 2010 12,5%:** 50% **Chardonnay** u. 50% **Sauvignon**, 30 HI/Ha. Rund, fruchtig (Chardonnay) aber fein, frisch und mineralisch (Sauvignon). Fruchtig, leicht, er passt bestens zu **Fisch, Meeresfrüchten** oder sogar als **Aperitif**.


- **Chardonnay 2009 14%:** in Eichenfässer vergoren u. gereift, mit einer goldigen gelben Farbe. Frisch servieren, z.B. zu **Forellenfilet, Geflügel** od. zum **Aperitif**. Tief, Bouquet nach Vanille, Kokos, Mund nach Kastanien.


"BIBs" von 5 Liter


 - **Rotwein "Cuvée des Assibrats",** ca. 13% Alk.: relativ leicht und fruchtig. Begegnung mit roter und schwarzer Johannisbeere, Heidegerüchen und Süßholz. Idealer Begleiter von **einfachen täglichen Gerichten**. Aus: **Merlot, Grenache, Carignan**.

 - **Rosé "Cuvée Estivale"** ca. 12,5% Alk.: soll kalt serviert werden. Fruchtig u. frisch, begleitet am Besten **Sommergerichte, Barbecues, Wurstwaren, Pizza** od. **gemischte Salate**. Aus: **Merlot, Carignan, Cabernet-Sauvignon u. Grenache**.

Symbole für die Lagerdauer der Flaschen :

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

 **Weinglas mit liegender Flasche:** Wein, welcher schon gegossen werden kann, aber noch problemlos 2 bis 3 Jahren gelagert werden kann und sich dabei noch etwas verbessern wird.

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