

## WEIN & SPEISE

### Château Mire l'Étang Reserve du Château La Clape Languedoc 2013 & Lammhaxe mit Sauce und orientalischem Reis

Liebe Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber,  
heute möchte ich Ihnen die Familie Chamayrac aus der südfranzösischen Weinregion Languedoc vorstellen, die das Weingut Château Mire l'Étang betreibt.

Analytische Daten: 🍷 15 % Vol.

Das Château Mire l'Étang ist seit 1972 im Besitz der Familie Chamayrac. Auf 36 Hektar Rebfläche produzieren sie die besten Weine des französischen Südens, was viele Auszeichnungen alljährlich bestätigen. Auf diesem einzigartigen Terroir wurden seit 1977 die Reben vollständig erneuert, um die Entwicklung von feinen Weinen zu ermöglichen. So haben viele traditionelle und qualitativ hochwertige Rebsorten des Languedoc ihren Weg aufs Château gefunden: insbesondere Syrah, Grenache und Mourvèdre für die Rotweine, drei Sorten Cinsault Rosé sowie Roussanne, Grenache Blanc und Bourboulenc für die Weißen. Im Laufe der Jahre hat sich die Anbaufläche auf fünfzig Hektar erweitert, darunter 42 Hektar AOC (die französische Herkunfts-kategorie „Appellation d'Origine Contrôlée“, auf Deutsch in etwa „kontrollierte Herkunftsbezeichnung“).

Der Rotweine ist eine Cuvée aus Syrah, Mourvèdre und Grenache Noir. Jede dieser Rebsorten durchläuft eine separate Gärung und eine lange Maischestandzeit. Am Ende werden zwei verschiedene Verschnitte für die Cuvée „Tradition“ einerseits und andererseits für die beiden in Eichenfässern gereiften Jahrgänge, die „Cuvée des Ducs de Fleury“ und die „Reserve du Château“, hergestellt. Die Reserve reift zwölf Monate lang in neuen Eichenfässern.

**Verkostung:** Die Farbe der Reserve du Château ist dunkel und dicht, die Nase komplex und kräftig mit Aromen von kleinen roten Früchten und Lakritze, im Mund verhält sich der Wein harmonisch.

Dieser Wein eignet sich hervorragend zu rotem Fleisch in Sauce, zu Wild und Wildbret am Spieß sowie zu gereiftem Käse.

Heute gibt es zum 2013er Château Mire l'Étang Reserve du Château La Clape eine Lammhaxe mit Sauce und orientalischem Reis.

Wir sind glücklich, diesen Wein in unserem Sortiment zu haben.

Das Rezept eignet sich eher für Fortgeschrittene, weshalb nur die für dieses Rezept charakteristischen Zubereitungsschritte Erwähnung finden und auch auf Mengenangaben bei den Zutaten verzichtet wird.

Die Komponenten der Speise sind:

Lammhaxe (in unserem Fall von glücklichen Lämmern der Herrmannsdorfer Landwerkstätten), Thymian, Rosmarin; Reis, geröstete Pinienkerne, getrocknete Aroniabeeren, Zimt, Nelken

Die Sauce wird mit Kornelkirschen-Marmelade reduziert.

Vor dem Servieren das Gericht mit Fili d'olio (feine Olivenöl-Fäden) veredeln.

Weitere Hinweise zum Wein und zur Zubereitung finden sich in einem Video, das bei Facebook unter [vinvinoweinergin](#), bei YouTube unter [vinvinowein](#), bei Instagram unter [vinvinowein.de](#) und auf unserer Webseite unter [www.vinvinowein.de/videos/](http://www.vinvinowein.de/videos/) abrufbar ist.

Guten Appetit!

Bleiben Sie gesund und glücklich

Ihr vinvinowein-Team aus dem Lehel

[www.vinvinowein.de](http://www.vinvinowein.de)

#Weinberatung #WeinundSpeise #Weinkauf #Ergin #WeinkaufinLehel #WeinkaufinMünchen  
#Weinprobe #Winzer #Rebsorte #Weingebiet #WeinausDeutschland #WeinausItalien  
#WeinausÖsterreich #WeinausFrankreich #Weingut #HandgemachteWeine #CHAMAYRAC  
#Frankreich #ChâteauMireL'Etang #LARESERVEDUCHATEAULanguedocLaClapeEarl  
#Languedoc CuveeSyrahMourvèdreGrenacheNoir #Syrah #Mourvèdre #GrenacheNoir  
#Lammhaxe #HerrmannsdorferLandwerkstätten #Herrmannsdorf #orientalischerReis  
#Kornelkirsche #Filod'Olio #spontanVergärung #selektiveHandlese #