

MAS SEREN

RØD LILITH

En smagfuld økologisk rødvin, med elegance og originalitet.

De fuldt modnede druer, gør at at smagen bliver endnu mere rund og blød. Og du kan tydeligt fornemme noterne af kandiserede frugter, peber- og kakaotoner (en snært at kakao). - Med en flot farve af granatæbler.

Lilith er en vin, som har en fin og elegant duft af røde frugter, vilde jordbær og hindbær, med krydrede og blomsteragtige noter.



DRUE SAMMENSÆTNING

Blandingen af 50% Grenache- og 50% Cinsault druer, giver en virkelig behagelig og lækker smagsoplevelse.

De økologiske vindruer til vores Lilith vin bliver dyrket i Cèvennernes smukke unikke natur, og bliver høstet med håndkraft, når druerne er helt modne.



LAGERING

En rødvin, som kan drikkes med det samme, men som vokser med alderen.

Vi anbefaler at Mas Seren Lilith drikkes inden for 6 år, for den fulde smags- og duftoplevelse.



Servering

Mas Seren økologiske Lilith rødvin kan drikkes til hverdag, men er også helt perfekt til når du skal have gæster. Den har en fyldig, rund, og blød smag, som de fleste vil sætte pris på.

Passer godt til hovedretter, oksekød, kalv, svinekød og ost.

Bør nydes mellem 16° og 18°.

Mas Seren er en økologisk vingård, beliggende i Anduze, i nationalparken Cèvennes, som er fredet af UNESCO.

Vinmarkerne på 6 ha. ligger 300 m over havets overflade, i hjertet af ege skove. Mange af vinmarkerne ligger på stejle skråninger. Omkrænset af levende hegn, lunde og vandløb.

De yngste vinstokke er 25 år, og de ældste er over 60 år.

