

SERVIERTEMPERATUR

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

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

Merlot, Alphonse, Syrah la Souche 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, 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 Sulfid enthalten. Auf Mas d'Intras werden **keine anderen Zusatzstoffe** hinzugefügt, um das Fehlen oder den geringen Gehalt an Sulfiten auszugleichen!

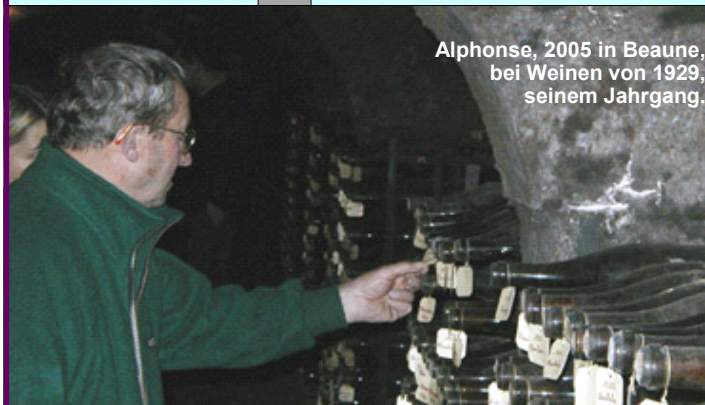


Unsere Weine sind alle aus biologischem Anbau. Seit 2023 sind sie auch Demeter zertifiziert (biodynamische Landwirtschaft).



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 2025

Millésime	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Grange de Saumassac	X	X	X	X	X		
Merlot (classique)	X						
Cuvée d'Alphonse	X						
Cinsault							
Syrah de Sarailleur							
Cuvée des Helviens	X		X				
Merlot l'enchanteur							
Carignan	X	X	X				
Grenache	X	X	X	X			
Syrah "La Souche"							
Cuvée Ferdinand							
Cuvée Isidora	X	X	X	X			
Le Champ des Filles	X	X	X	X			
Chardonnay	X	X	X	X			
Cuvée de la Montagnère	X	X	X	X			
Viognier	X	X	X				
Magnum d'Alphonse							

WEINBESCHREIBUNG Welcher Wein passt zu welchem Gericht?

Mas d'Intras
Vallis Vinaria



Frühjahr 2025

Der Missbrauch von Alkohol kann Ihre Gesundheit gefährden. Trinken sie moderat und mit Genuss!

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" (früher Cuvée Rustique)

hergestellt aus einer Mehrheit von **Merlot** und **Grenache**, mit etwas **Syrah**, **ca.12,5% 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 13,5% Vol.: harmonische Zusammenstellung der Jahre 2019, 2020 und 2024. Er schöpft ein wenig von seiner Ausgewogenheit aus der Besonderheit jedes dieser drei Jahrgänge. Ein Wein mit einer rubinroten Farbe und Aromen nach schwarzer Johannisbeere. Am Gaumen frisch, auf halbem Weg zwischen Jugend und Reife, zwischen markanten Tanninen und hübschen Aromen von rotem Paprika. Ein großzügiger Wein, den Sie zu **italienischen Pasta** probieren sollen.

- "Cuvée d'Alphonse" 2023, 66% Merlot, 34% Syrah, 14,5% Vol.: angenehmes Aroma von Erdbeeren und Chocolate. Am Gaumen rund und reich, ausgewogen und balanciert, mit runden Tanninen. Es ist ein sehr schöner Jahrgang, schon trinkreif, den Sie zu **hellem Fleisch**, einer **Käseplatte** oder zu einem **vegetarischen Gemüseauflauf** probieren könnten.

- Cinsault 2024, 11,5% Vol.: leichter, erfrischender Wein, der in der Nase an Holunderblüten erinnert. Am Gaumen geschmeidig und leicht, mit Aromen von roten Johannisbeeren und Granatapfel. Passt hervorragend zu **Wurstwaren** und **Käse aus Schafsmilch**.

- 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**. Achtung, dieser Wein ist sehr typischer "Naturwein" und nicht einstimmig: um zu entdecken, was unsere Grenache nature ist, ziehen Sie ihm den Jahrgang 2023 vor!

- Syrah de Sarailier 2024, 12,5% vol.: intensiver rubinroter Wein **ohne Zusatz von Sulfiten**. Entfaltet Aromen von Himbeeren und Waldbeeren. Präsente, kräftige Tannine im Mund, mit Aromen von Brombeeren, Pflaumen und Heidelbeeren. Junger Jahrgang, der

etwas gelagert werden sollte und zu **gegrilltem, Wurstwaren** oder **würzigen Zubereitungen** passt.

- "Cuvée des Helviens" 2022, 75% Grenache, 25% Syrah, 14,5% Vol.:

aus über 50 Jahre alten Rebstöcken, er ist Denis' Lieblingswein... zusammen mit dem 2023er Cuvée d'Alphonse! Fruchtige Duft, die an Erdbeermarmelade, Rosen und Himbeere erinnert. Gastronomiewein mit sehr seidiger Textur, am Gaumen pfeffrige Aromen von Lakritze. Leicht gekühlt servieren, zu **Entenbrust** oder **Rehrücken**.

- Carignan 2024, 11,5% Vol.: ohne Zusatz von **Sulfite**. Kräftige Duft von Kirschen, Brombeeren und Trockenpflaumen. Am Gaumen geschmeidig, mit leichten Aromen von kleinen roten Früchten. Knackiger, saftiger Wein, der wunderbar zu **Moussaka**, **Tian** oder **Couscous** passt.

- 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 einem weichem Abgang von Kakao und Rosen. Genießen Sie ihn gekühlt zu **Hammelfleisch**, **Gänseleberpastete** oder warum nicht als **Aperitif**.

- Syrah "La Souche" 2023, 14,5% Vol.: sanfte, lange Mazeration von 4 Wochen, danach 9 Monate Ausbau in großen Eichenfudern. Dieser Jahrgang hat eine schöne Struktur und kann 10 Jahre lang gelagert werden, aber schmeckt eigentlich schon hervorragend wenn man ihn in eine Karaffe umfüllt. Sein Bouquet erinnert an sehr reifen Früchten. Großzügig und geschmeidig am Gaumen, mit Aromen von Heidelbeeren und Lakritze. Aus der Karaffe wird er vortrefflich schmecken zu einem **marinierten Wildschwein!**

- "Cuvée Ferdinand" 2023, 14,5% Vol.: aus **Syrah (55%), Grenache (35%), Carignan (10%)**, 9 Monate lang in großen Eichenfudern ausgebaut. Ein reicher, voller Wein mit fruchtigen & rauchigen Aromen, die an Pfeffer und Lakritze erinnern. Am Gaumen rund & seidig, ganz fein, mit Noten von Pfefferminze, Erdbeerpüree, Brombeermarmelade und Lakritze. Er verdient es, gelagert zu werden, aber lässt sich aus der Karaffe bereits zu **Schmorbraten** oder **Boeuf Bourguignon** gut trinken.

ROSÉWEINE

- "Cuvée Isidora" 2024, 35% Grenache, 35% Syrah, 25% Merlot, 5% Carignan, 12% Vol.: leichte Duft von roten Früchten. Im Mund lebendig und ausgewogen, mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren, ausgeglichen zwischen Gaumenfreude und frische. Sommerlich, pastellfarbig, kann in der warmen Jahreszeit zu **Geflügel**, **Gegrilltem** od. als **Aperitif** getrunken werden.

- "Le Champ des Filles" 2024, 45% Grenache, 45% Syrah, 10% Carignan, 12,5% Vol.: ohne Zusatz von **Sulfiten**, frische Duft nach Stachelbeeren. Am Gaumen Aromen von kleinen säure haltigen roten Früchten, leicht zartbitterer Abgang. Ideal als **Aperitif**, zu **gemischten Salaten** oder **Fischgerichten**.


WEIßWEINE


- Chardonnay 2024, 12% Vol.: ohne Zusatz von **Sulfiten**. Duft von Karamel, Butter und Ananas. Am Gaumen rund und breit, mit einem frischen Abgang nach Zitrone. Wird gerne zu **Weichkäse** oder einem **cremigen Risotto** getrunken.


- "Cuvée de la Montagnère" 2024, 35% Grenache blanc, 25% Vermentino, 20% Viognier, 15% Clairette, 5% Floréal, 12,5% Vol.: fruchtige, ausdrucksvolle Aromen von Früchten und Blumen. Am Gaumen rund und seidig, an Harlekin-Bonbons erinnernd. Ein kompletter und ausgewogener Gastronomiewein, der zu **Fisch** und **Krustentieren** passt.

- Viognier 2024, 13% Vol.: zarte, fruchtige, zitronige Aromen. Rund und elegant am Gaumen, mit kräftigen Aromen nach Zitrusfrüchten, Aprikose und Pfirsich. Ausgewogen, reich und fruchtig, mit frischem 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.