



Mas de Caprices, Roussillon

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Erdbeere
Brombeerblätter
Blaue Pflaume
Schokolade
Stein

STIL

milde Säure
sanftes Tannin
trocken

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2031
16 bis 18°C
ein bis drei Stunden dekantieren



WEINBAU Rebsorten

Carignan
Mourvedre / Monastrell
Grenache / Garnacha

WEINBEREITUNG Gärung Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
Betontank

Lagerung

Der rote Fitou "Ze Fitou" von Mas des Caprices ist ein saftiger und sehr zugänglicher Rotwein, der aber auch über etwas Biss und Struktur verfügt. Er verfügt über eine herrliche aromatische Frische, wirkt nicht marmeladig und kommt ohne merklichen Holzeinsatz aus. Es ist ein Wein, der zu sehr vielen rotweintauglichen Speisen passt und den man aber auch einfach so trinken kann. So bereitet Fitou ungemein viel Freude.

MAS DE CAPRICES