



## Saumur-Champigny AOC rouge

Domaine Langlois-Château (Bio)

Frischer Rotwein von der Loire

### **Beschreibung:**

Dieser Cabernet Franc von der Domaine Langlois-Château beweist, dass die Loire nicht nur Weissweine kann! Die AOC Saumur-Champigny klassifiziert ausschließlich Rotweine aus 100 % Cabernet Franc, man ist hier also unter Experten was die Rebsorte angeht. Dabei wird Cabernet Franc aus der Gegend um Saumur viel leichter und frischer, als man ihn sonst aus Frankreich kennt. Trinken Sie diesen Wein leicht gekühlt und überraschen Sie Ihre Gäste mal mit einer ungewöhnlichen Essenskombination, zum Beispiel Fisch mit halbtrockneten Ofentomaten.

### **Aromenprofil:**

### **Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Ausbau:** 9 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Rebsorte(n):** 100% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 1238322

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Saumur-Champigny AOC rouge

Domaine Langlois-Château (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 17,5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Cabernet Franc
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Ausbau:</b>	9 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.