



Hautes Collines Rouge

Lubéron AOP, Château La Verrerie (Bio)

Ein Wein mit einer ganz besonderen geografischen Lage

Beschreibung:

Ein Wein mit einer ganz besonderen geografischen Lage

Am Rande des regionalen Naturparks Luberon befindet sich das Château la Verrerie. Die Cuvée aus Syrah, Grenache Noir und Carignan spiegelt die Qualität des traumhaften Terroirs ohne Kompromisse wider.

Aromenprofil:

(st) Sattes Purpurrot mit violetten Reflexen. Blaubeeriges Fruchtbouquet mit Brombeeren in etlichen Nuancen und Zimtzwetschgen, unterlegt mit dezenter Mineralik. Saftiger Auftakt mit angenehmer Fülle und gut eingebundenen Tanninen, Waldbeeren und Pflaumen in der zartpelzigen Mitte, feine Mineralik an Lakritze erinnernd, gleichmässiger Gaumenfluss bis am Schluss.

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

Produzent: Château La Verrerie (Bio)

Ausbau: 36 Monate in Grossholz

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

Alkoholgehalt: 15.0%

Rebsorte(n): 44% Syrah, 28% Grenache, 23% Carignan, 5% Cinsault

Artikelnummer: 1172520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hautes Collines Rouge

Lubéron AOP
Château La Verrerie (Bio)

Herkunft: Frankreich
Ratings: Score 18/20
Rebsorte(n): 44% Syrah, 28% Grenache, 23% Carignan, 5% Cinsault
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau: 36 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt: 15.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.