

Ventoux AOC Rouge

Famille Perrin

Die Essenz der Rhône-Region

Beschreibung:
Ein kraftvoller und zugänglicher Rotwein aus dem Schatten des Mont Ventoux. Alte Rebstöcke, mediterranes Klima und das aussergwöhnliche Fingerspitzengefühl der Familie Perrin bringen eine herrlich ausgewogene Cuvée mit Noten von Waldfrüchten, Kräutern der Provence und einem Hauch von Pfeffer hervor. Ein Preis-Genuss-Volltreffer aus bestem Hause!

Aromenprofil:
Wunderschönes Purpurrot mit funkelnden Reflexen. Verführerische Nase mit einem Korb roter Früchte und Gewürzen des Südens. Am Gaumen zeigt er tolle Geschmeidigkeit und Frische, üppige Frucht und pures Trinkvergnügen. Weiche Tannine und Säure, saftige Frucht reifer dunkler Kirschen und schwarzer Johannisbeere, was einen großartigen Trinkgenuss garantiert.

Passt zu:
Hervorragender Begleiter zu Schweinsschnitzel, Trockenfleisch (Jambon de Bayonne), Cassoulette, würzigen Crêpes (z.B. mit Ratatouille, Spinat oder Speck), Hackbraten oder Camembert. Ebenso passend zu sommerlichen Picknicks sowie zu Pizza und Pasta.

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

Herkunftsland:	Frankreich
Ausbau:	10 Monate im Zementtank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Rebsorte(n):	Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah
Artikelnummer:	1440825

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Ventoux AOC Rouge

Famille Perrin

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 17/20
Rebsorte(n):	Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Zementtank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch