



## Hautes Collines Rouge

Lubéron AOP, Château La Verrerie (Bio)

Großartiger Weinwert aus der Provence

### **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:**

Sattes Purpur mit violetten Reflexen. Blaubeeriges Fruchtbouquet mit Brombeeren in etlichen Nuancen und Zimtzwetschgen, unterlegt mit dezenter Mineralik. Saftgier 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:** 7 Monate in Grossholz

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

**Alkoholgehalt:** 15.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2029

**Rebsorte(n):** 51% Syrah, 41% Grenache Noir, 8% Carignan

**Artikelnummer:** 1172518

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Hautes Collines Rouge**

Lubéron AOP  
Château La Verrerie (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	51% Syrah, 41% Grenache Noir, 8% Carignan
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
<b>Ausbau:</b>	7 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.