



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.

Degustationsnotiz:

(st) Sattes Purpurrot 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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Château La Verrerie (Bio)

Ausbau: 40 Monate im Stahltank

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

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 47% Syrah, 41% Grenache, 12% Carignan

Artikelnummer: 1172519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hautes Collines Rouge

Lubéron AOP
Château La Verrerie (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	47% Syrah, 41% Grenache, 12% Carignan
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	40 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.