



2017 La Grange St-Martin Rouge

Côtes-du-Rhône AOC Réserve, Perrin & Fils

Rhone-Réserve von Familie Perrin

Beschreibung:

Um den Ort Châteauneuf-du-Pape im südlichen Rhonetal finden die Reben exzellente Böden vor, die mit ihrer Vielfalt alles bieten, um die Trauben bestmöglich gedeihen zu lassen. Die Familie Perrin betreibt bereits in der 5. Generation den Weinanbau, und das mit großem Respekt vor der Natur. Ein traditioneller Wein für jeden Tag.

Degustationsnotiz:

Strahlendes, dunkles Purpur, feinwürzig-fruchtiges Bukett mit roten und schwarzen Beerenfrüchten, gestoßenem Pfeffer und subtiler Rösnote. Am Gaumen mit sehr guter Struktur, Komplexität und Länge, köstliche Frucht mit südlicher Würze und Wärme. Bereits mit guter Persistenz und Druck am Gaumen. Reife, samtig-weiche Tannine und harmonisch-dezente Fruchtsäure im Einklang. Im Abgang mit Nachhall.

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.

Servierempfehlung:

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhone
Produzent:	Beaucastel-Perrin
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	12 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Rebsorte(n):	60% Grenache, 20% Syrah, 20% Mourvèdre
Artikelnummer:	0750317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Grange St-Martin Rouge

Côtes-du-Rhône AOC Réserve
Perrin & Fils

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	60% Grenache, 20% Syrah, 20% Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren