



## 2018 Hautes Collines Rouge

Lubéron AOP, Château La Verrerie (Bio)

Großartiger Weinwert aus dem Luberon

**Degustationsnotiz:**

Sattes Purpur 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.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Provence
<b>Subregion:</b>	Südliche Rhône
<b>Produzent:</b>	Château La Verrerie
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	7 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	51% Syrah, 41% Grenache Noir, 8% Carignan
<b>Artikelnummer:</b>	1172518

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Hautes Collines Rouge**

Lubéron AOP

Château La Verrerie (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</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: DE-ÖKO-006
<b>Ausbau:</b>	7 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.