



2022 Ventoux AOC Rouge

Famille Perrin

Degustationsnotiz:

(st) 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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Languedoc-Roussillon
Produzent:	Château de Beaucastel
Bewertung(en):	Score 17/20
Ausbau:	10 Monate im Zementtank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah
Artikelnummer:	1440822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Ventoux AOC Rouge

Famille Perrin

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 17/20
Rebsorte(n):	Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Zementtank
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.