

2019 Hautes Collines Rouge

Lubéron AOP, Château La Verrerie (Bio)

Ein Wein mit einer ganz besonderen geografischen Lage

Degustationsnotiz:

(st) Sattes Purpurrot 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.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Provence
Produzent:	Château La Verrerie
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	40 Monate im Stahltank
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	14.5 %
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
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	47% Syrah, 41% Grenache, 12% Carignan
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	40 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.