



"Rhone-Réserve von Familie Perrin"

## 2016 La Grange St-Martin Rouge

Côtes-du-Rhône AOC Réserve, Perrin & Fils

<b>Beschreibung:</b>	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: Kieselsteine, Ton, Sand und roten Lehm. Von besonderer Bedeutung sind die Kieselsteine, die die Reben nachts mit der gespeicherten Wärme des Tages versorgen. 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.
<b>Degustationsnotiz:</b>	Funkelndes Purpur, feinwürzig-fruchtiges Bukett mit roten und schwarzen Früchten, Pfeffer sowie subtiler Vanillenote. Mit guter und nachhaltiger Länge und Struktur, saftig-attraktive Frucht mit typischer Würze des Süden und guter Persistenz am Gaumen. Die Tannine sind reif und von samtiger Art, weiche und harmonische Fruchtsäure in perfekter Balance. Ein nahezu idealer Begleiter zu vielfältigen Speisen, ob Fleisch, Geflügel oder auch Gemüseaufläufe. Zeigt die ganze Klasse diesen Spitzenjahrgangs an der Rhone und im Süden Frankreichs.
<b>Herstellung:</b>	12 Monate in Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Traubensorte(en):</b>	60% Grenache, 20% Syrah, 20% Mourvèdre
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Passt zu:</b>	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.
<b>Service:</b>	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2020
<b>Produzent:</b>	Château de Beaucastel
<b>Originalgebinde:</b>	6er-Karton
<b>Artikelnummer:</b>	0750316075C6100

## 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  
**Traubensorte(en):** 60% Grenache, 20% Syrah, 20% Mourvèdre  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2020  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 12 Monate in Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren