

## BANDOL AOC

|                      |  |
|----------------------|--|
| <b>LAND;</b>         | FRANKREICH   |
| <b>HERKUNFT;</b>     | PROVENCE   |
| <b>PRODUZENT;</b>    | DOMAINE GROS NORÉ<br><a href="http://www.gros-nore.com">HTTP://WWW.GROS-NORE.COM</a>   |
| <b>TRAUBENSORTE;</b> | MOURVÈDRE, GRENACHE,<br>CINSAULT, CARIGNAN   |
| <b>ALKOHOL;</b>      | 14,5 % VOL.  |
| <b>VINIFIKATION;</b> | DIE TRAUBEN WERDEN VON HAND GELESEN UND STRENG SELEKTIONIERT. DIE ALKOHOLISCHE GÄRUNG FINDET IN GROSSEN OFFEN HOLZBOTTICHEN STATT. DER ANSCHLIESSENDE AUSBAU ERFOLGT WÄHREND 18 MONATEN, IN GEBRAUCHTEN 4500 – 5000 LITER HOLZFÄSSERN. |
| <b>WEINTYP;</b>      | IN DER NASE BETÖRT DER WEIN MIT TYPISCHEN PROVENZIALISCHEN NOTEN. AM GAUMEN VIEL STOFF UND EINE KNACKIGE SÄURE. SEHR GUTES LAGERPOTENZIAL, KANN ABER AUCH IM JUGENDLICHEN STADIUM GENOSSEN WERDEN.                                     |
| <b>PASST ZU;</b>     | PROVENZIALISCHER KÜCHE, RIND UND LAMFLEISCH, GRILLADEN, KRÄFTIGE Eintöpfe, SCHMORGERICHTEN UND REIFEN KÄSESORTEN.  |

