

## CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOC CUVÉE GENERATIONS M.O.

<b>LAND;</b>	FRANKREICH
<b>HERKUNFT;</b>	CHÂTEAUNEUF DU PAPE
<b>PRODUZENT;</b>	CHÂTEAU LA GARDINE <a href="http://www.gardine.com/fr/">HTTP://WWW.GARDINE.COM/FR/</a>
<b>TRAUBENSORTE;</b>	1/3 GRENACHE 1/3 MOURVÈDRE 1/3 SYRAH
<b>ALKOHOL;</b>	15% VOL.
<b>VINIFIKATION;</b>	TRAUBEN WERDEN VON HAND GELESEN UND ANSCHLIESSEND SORGFÄLTIG SORTIERT UND ENTRAPPT. DIE TRAUBENSORTEN WERDEN VOR DER FERMENTATION ZUSAMMEN ASSEMBLIERT. FERMENTATION BEI HOHER TEMPERATUR UND LANGE MACÉRATION. GELAGERT WIRD DER JUNGWEIN AUSSCHLIESSLICH IN NEUEM HOLZ
<b>WEINTYP;</b>	DICHTER PURPURROTER WEIN. DIE NASE DUFTET MINERALISCH NACH CASSIS UND GERÖSTETEN NÜSSEN SOWIE EIN EINFLUSS VON NEUEM HOLZ. IM GAUMEN FINDET MAN DIE EXZELLENT E EXTRAKTSÜSSE VON REIFEN FRÜCHTEN UND REICHLICH TANNINE. REIFE SÄURE UND EIN LAGERPOTENTIAL VON 10-15 JAHREN
<b>PASST ZU;</b>	CURRYGERICHTE (LEICHTE SCHARFE), KURZGEBRATENES UND GEGRILLTES FLEISCH, SPARE RIPS, SCHMORGERICHTE, WILDGERICHTE, GEREIFTE HARTKÄSE

