

CORBIÈRES AOC CUVÉE OPTIMÉE M.O.

LAND;	FRANKREICH
HERKUNFT;	CORBIÈRES LANGUEDOC ROUSSILLON
PRODUZENT;	CHÂTEAU LA BASTIDE HTTP://WWW.CHATEAU-LA-BASTIDE.FR
TRAUBENSORTE;	SYRAH , GRENACHE
ALKOHOL;	14% VOL.
VINIFIKATION;	MANUELLE LESE, LANGE, MAISCHE GÄRUNG MIT KONTROLLIERTER, LANGSAM ANSTIEGENDER TEMPERATUR, GEFOLGT VON EINEM 12-MONATIGEN AUSBAU IN 20 % NEUEN BARRIQUES
WEINTYP;	KOMPLEXER, FACETTENREICHER WEIN MIT REIFEPOTENTIAL, SPÜRBAR INTEGRIERTEM HOLZEINFLUSS ODER IM STAHLTANK AUSGEBAUT, LEBHAFTE INTEGRIERTE SÄURE DIE FÜR RÜCKGRAD UND STRUKTUR SORGT LAGERPOTENTIAL BIS 6 JAHRE
PASST ZU;	GESCHMORTE FLEISCHGERICHTE, GEGRILLTES FLEISCH, GÄNSEBRATEN, GEBRATENE PILZE MIT DUNKLER SAUCE, GEGRILLTE LAMMKOTELETTS, LINSENGERICHT MIT SPECK, GEREIFTE KÄSE (TÊTE DE MOINE, SBRINZ, MANCHEGO)

