

## HERMITAGE AOC M.O.

<b>LAND;</b>	FRANKREICH
<b>HERKUNFT;</b>	CÔTES DU RHÔNE
<b>PRODUZENT;</b>	E. GUIGAL <a href="https://www.guigal.com/fr/">HTTPS://WWW.GUIGAL.COM/FR/</a>
<b>TRAUBENSORTE;</b>	100% SYRAH
<b>ALKOHOL;</b>	14% VOL.
<b>VINIFIKATION;</b>	HANDLESE UND SORTIERUNG DER TRAUBEN. TEMPERATURKONTROLLIERTE FERMENTATION IN INOX TANK. AUSBAU IM EIGENS HERGESTELLTEN HOLZFASS FÜR 36 MONATE, WOBEI 50% NEUES HOLZ IST
<b>WEINTYP;</b>	DUNKLES RUBINROT MIT VIOLETEN REFLEXEN. DIE NASE RIECHT NACH GEWÜRZEN UND KLEINEN ROTEN FRÜCHTEN MIT DELIKATEN NOTEN DES HOLZES. EIN KRÄFTIGER WEIN MIT VIEL TANNINEN UND IM GAUMEN AROMEN NACH CASSIS, GEWÜRZEN UND VANILLE
<b>PASST ZU;</b>	ROTEM FLEISCH VOR ALLEM LAMM UND KÄSE

