

RASTEAU AOC CUVÉE CONFIENCE M.O.

LAND;	FRANKREICH
HERKUNFT;	VALLÉE DU RHÔNE
PRODUZENT;	DOM. DE LA SOUMADE HTTP://WWW.DOMAINELASOUMADE.FR
TRAUBENSORTE;	GRENACHE, SYRAH, MOURVÈDRE
ALKOHOL;	15% VOL.
VINIFIKATION;	AUSBAU 18 MONATE IM STAHLTANK
WEINTYP;	KRAFTVOLLER, KONZENTRIERTER WEIN MIT OPULENTER STATUR, SPÜRBAREM ALKOHOL, SOWOHL AUSGEBAUT IM STAHLTANK ALS AUCH MIT DEUTLICHEM BARRIQUE-EINFLUSS, GERINGE, REIFE SÄURE LAGERPOTENTIAL 10 – 15 JAHRE
PASST ZU;	CURRYGERICHTE (LEICHTE SCHÄRFE), KURZGEBRATENES UND GEGRILLTES FLEISCH, SPARE RIPS, SCHMORGERICHTE, WILDGERICHTE, GEREIFTE HARTKÄSE (PARMEGIANO, REZENTER GREYERZER, REZENTER EMMENTALER, BERGKÄSE)

