

SAINT JOSEPH AOC VIGNES DE L'HOSPICES M.O.

LAND;	FRANKREICH
HERKUNFT;	CÔTES DU RHÔNE
PRODUZENT;	E.GUIGAL HTTPS://WWW.GUIGAL.COM/FR/
TRAUBENSORTE;	100% SYRAH
ALKOHOL;	14% VOL.
VINIFIKATION;	HANDLESE UND SORTIERUNG DER TRAUBEN. TEMPERATURKONTROLLIERTE FERMENTATION BEI 33°C IN INOX TANK. AUSBAU IM EIGENS HERGESTELLTEN HOLZFASS FÜR 30 MONATE
WEINTYP;	DUNKEL SCHWARZROT MIT VIOLETTE REFLEXEN EIN AUSGEWOGENER, FRUCHTIGER, GEHALTVOLLER WEIN MIT AROMEN VON KIRSCHEN, SAUERKIRSCHEN UND REIFEN WALDBEEREN, DÖRRPFLAUME, GEWÜRZNELKE UND PFEFFER. IM ANTRUNK IST ER TROCKEN UND FRISCH, MIT EINER RUNDEN, HARMONISCHEN UND RECHT WEICHEN STRUKTUR UND PRÄZISER BEERENFRUCHT IM RÜCKGERUCH, DAZU KOMMT EIN HAUCH VON KAFFEE- SOWIE ERDIGEN UND MINERALISCHEN NOTEN
PASST ZU;	ROTEM FLEISCH, WILD UND KÄSE

