

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES AOC M.O.

LAND;	FRANKREICH
HERKUNFT;	VALLÉE DU RHÔNE
PRODUZENT;	MAS DE BOISLAUCON HTTPS://MASDEBOISLAUZON.FR/
TRAUBENSORTE;	GRENACHE, SYRAH, MOURVÈDRE, CARIGNAN
ALKOHOL;	15% VOL.
VINIFIKATION;	DIE TRAUBEN FÜR DIESEN CÔTES DU RHÔNE VILLAGES STAMMEN VON PARZELLEN, DIE DIREKT NEBEN DER APPELLATION CHÂTEAUNEUF LIEGEN. DIE TRAUBEN WERDEN WÄHREND 25 TAGEN IM GROSSEN HOLZFASS TEMPERATURKONTROLLIERT VERGOREN UND ANSCHLIESSEND ERFOLGT EIN 12-MONATIGER AUSBAU IM ZEMENTTANK.
WEINTYP;	DUNKELRUBINROTE FARBE MIT VIOLETTEN REFLEXEN, AROMEN NACH LAKRITZE, SCHWARZEN KIRSCHEN, LEICHT MARMELADIGEN NOTEN, EINEM HAUCH PFEFFER UND VIEL WÜRZE. AM GAUMEN WIEDERUM VIEL KIRSCHENFRUCHT, EINE LEICHTE FRUCHTSÜSSE, FLEISCHIG MIT VIEL STOFF UND EINER ANGENEHMEN SÄURESTRUKTUR. SAMTIGE GERBSTOFFE UND EINE PERFEKTE HARMONIE MACHEN DIESEN WEIN WAHRLICH ZU EINEM 'KLEINEN CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE'.
PASST ZU;	RINDFLEISCH, LAMM, WILD, FLEISCHGERICHTE AN KRÄFTIGER SAUCE, WÜRZIGER HARTKÄSE

