

Côtes du Rhône

Cuvée les Insolites - Rot



Traubensorten

Dieser Wein wird jedes Jahr aus den besten Trauben einer Rebsorte gekeltert. Bei diesem Jahrgang handelt es sich um einen 100 % Carignan.



Anbaugebiet

Steinige Lehm-Kalkböden



Weinherstellung

Gärung während einer Woche, dann eine vierwöchige Maischung. Tägliches Umpumpen um ein maximum an Farbe und Tannine zu gewinnen. Ausbau in Tanks auf feinem Hefesatz, malolaktische Gärung. Filterung vor der Flaschenabfüllung



Weinprobe

- Farbe: Intensif rubinrote Farbe mit bis ins Voilett gehendem Schimmer
- Aroma: Ausdrucksvoll; Gewürznoten, Olivenpaste, kandierte rote Früchte
- Geschmack: Sehr fruchtig, elegant und vollmundig. Mit fein eingebundenen Tanninen, dicht und konzentriert. Langer Abgang im Mund.



Zusammenspiel Wein/Speisen

Hervorragend zu Rindfleisch, wie zB einem gegrillten Rinderfilet oder einer reichhaltigen Käseplatte



Verkostungstemperatur: 17°C.



Lagerfähigkeit

Direkt trinken, kann aber bis zu 5 Jahren gelagert werden

