

Côtes du Rhône

Tradition - Rot



Traubensorten

Dieser Wein wird aus zwei verschiedenen Rebsorten hergestellt. Grenache und Syrah.



Anbaugebiet

Steinige Lehm-Kalkböden. Der maximale Ertrag pro Hektar sind 51 Hektoliter



Weinherstellung

Gärung während einer Woche, dann eine dreiwöchige Maischung; Tägliches Umpumpen. Ausbau in Tanks auf feinem Hefesatz, malolaktische Gärung, Filterung vor der Flaschenabfüllung



Weinprobe

- Farbe : Klar, Rubinrote Farbe mit bis ins Voilett gehendem Schimmer . glänzend.
- Aroma : Ausdrucksvoll, fruchtig, der Geruch von schwarzen Johannisbeeren, und eingelegten Kirschen., Lakritznoten
- Geschmack : Köstlicher und fülliger Wein



Zusammenspiel Wein/Speisen

Ziegenkäse, Hartkäse, Pfeffersteak, Moussaka.



Verkostungstemperatur: 14-16°C



Lagerfähigkeit

Direkt trinken, kann aber bis zu 3 Jahren gelagert werden