

Côtes-du-Rhône Rot Cuvée Bio



Rebsorten

- 50% Grenache
- 30% Syrah
- 20% Cinsault.



Anbaugebiet

- Sandböden mit grossen Kieselsteinen
- Der maximale Ertrag pro Hektar sind: 41hl/ha



Weinherstellung

- Dieser Wein wird unter Beachtung der Prinzipien des biologischen Weinbaus hergestellt. (Begrenzung der Zusatzmittel, weniger Schwefel...).
- Gärung 1 Woche
- Mazeration während 2 Wochen
- Tägliches Umpumpen
- Ausbau im tank auf feinhafen,
- Malolaktische Gärung



Weinprobe

- **Farbe** : Rote Farbe wie Kirschen.
- **Aroma** : herrliche Frische, frische Früchte : Johannisbeere, Kirschen..
- **Geschmack** : ein geschmeidiger, fruchtiger frischer Wein ; die Struktur macht sich beim Abgang bemerkbar, der Wein bietet seidige Tannine..



Verkostungstemperatur

- 14-16°C



Lagerfähigkeit

- Kann jetzt und bis zu 3 Jahren getrunken werden.

