



Syrah Grand Deffand

Lubéron AOP, Château La Verrerie (Bio)

Komplexer Syrah aus der besten Parzelle

Beschreibung:

Am Rande des regionalen Naturparks Luberon befindet sich das Château la Verrerie. Der Komplexe Syrah aus den besten Parzellen ist der perfekte Ausdruck für diese Region, an dem der Boden, eine zivilisierte Rebe und das Klima in bester Harmonie zusammenfinden.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpurrot mit schwarzer Mitte. Backpflaumen und dunkle Kirschen in der tiefgründigen Nase, auch Holunderbeeren und reife Brombeeren. Druckvoller Gaumenfluss mit enormer Fülle und desserhafter Extraksüsse, Kirschenkompott und Pflaumenlikör, nun auch verführerisches Caramel, faszinierendes Wechselspiel zwischen fleischigen Tanninen und geléeartiger Frucht, elegant und komplex zugleich, Holundersüsse bis ins saftig ausklingende Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelbrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Château La Verrerie (Bio)

Ausbau: 18 Monate im Stahltank

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 15.5%

Rebsorte(n): 92% Syrah, 8% Grenache

Artikelnummer: 1172623

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Syrah Grand Deffand

Lubéron AOP
Château La Verrerie (Bio)

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Frankreich |
| Ratings: | Score 19/20 |
| Rebsorte(n): | 92% Syrah, 8% Grenache |
| Weinbau: | Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006 |
| Ausbau: | 18 Monate im Stahltank |
| Alkoholgehalt: | 15.5% |
| Servier: | Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll. |