



Green Eggs & Vin

Côtes Catalanes IGP, Domaine de la Pertuisane

Geheimtipp aus Maury

Beschreibung:

Die Trauben für den Green Eggs & Vin stammen aus einer Parzelle in Hanglage. Der aussergewöhnliche Weinberg ist mit alten Rebstöcken bepflanzt und weniger als 1 Hektar gross. Während Grenache Noir (60%) und Carignan Noir (15%) dominieren, besteht nur ein kleiner Teil des Weinbergs aus weissen Rebsorten wie Grenache Blanc, Maccabeu, Carignan Blanc und Grenache Gris. Pro Jahr werden nur zwei Fässer (550 Flaschen) des Green Eggs & Vin hergestellt – ein echter Geheimtipp also.

Aromenprofil:

Passt zu:

Zu geschmortem Rind mit Kräutern ebenso würzig wie zu Lammwürsten vom Grill. Gleichermassen harmonisiert er mit mediterraner Gemüsetarte, Lammkoteletts mit Rosmarin oder Rindsburger vom Grill.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Domaine de la Pertuisane

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Rebsorte(n): 60% Grenache Noir, 15% Carignan Noir (Carignan), 15% Grenache Gris, 5% Maccabeu, Carignan Blanc, 2% Grenache Blanc, 1% Alicante

Artikelnummer: 1295323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Green Eggs & Vin

Côtes Catalanes IGP
Domaine de la Pertuisane

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	60% Grenache Noir, 15% Carignan Noir (Carignan), 15% Grenache Gris, 5% Maccabeu, 2% Carignan Blanc, 2% Grenache Blanc, 1% Alicante
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.