



La Grange St-Martin Rouge

Côtes-du-Rhône AOC Réserve, Famille Perrin

Rhone-Réserve von Familie Perrin

Beschreibung:

Um den Ort Châteauneuf-du-Pape, im südlichen Rhonetal, finden die Reben exzellente Böden vor, die mit ihrer Vielfalt alles bieten, um die Trauben bestmöglich gedeihen zu lassen: Kieselsteine, Ton, Sand und roten Lehm. Von besonderer Bedeutung sind die Kieselsteine, die die Reben nachts mit der gespeicherten Wärme des Tages versorgen. Die Familie Perrin betreibt bereits in der 5. Generation den Weinanbau, und das mit grossem Respekt vor der Natur. Ein traditioneller Wein für jeden Tag.

Aromenprofil:

Leuchtendes, intensives Purpur, im Bouquet mit schöner Frucht reifer schwarzer Beeren, feinen Röstaromen, Kräutern der Provence und pfeffriger Nuance. Im Glas herrlich fruchtbetont, mit toller Fülle, Schmelz und viel Frucht. Schwarze Johannisbeeren, dunkle Kirschen und weitere Beerenfrüchte treffen auf Thymian, Wildkräuter und südliche Wärme und Grosszügigkeit. Köstlich die Frucht, beeindruckend die Struktur und Länge, samtig-weich die Tannine.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Schweinsschnitzel, Trockenfleisch (Jambon de Bayonne), Cassoulette, würzigen Crêpes (z.B. mit Ratatouille, Spinat oder Speck), Hackbraten oder Camembert. Ebenso passend zu sommerlichen Picknicks sowie zu Pizza und Pasta.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Famille Perrin
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	Grenache, Syrah, Mourvèdre
Artikelnummer:	0750324

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Grange St-Martin Rouge

Côtes-du-Rhône AOC Réserve
Famille Perrin

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	Grenache, Syrah, Mourvèdre
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.