

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 harmoniert 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:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0%
Rebsorte(n):	Grenache Noir, Carignan Noir (Carignan), Grenache Gris, Maccabeu, Carigna Grenache Blanc, Alicante
Artikelnummer:	1295324

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Green Eggs & Vin

Côtes Catalanes IGP
Domaine de la Pertuisane

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

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch