



## 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.

### Degustationsnotiz:

(st) 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.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Produzent:** Famille Perrin

**Ausbau:** 12 Monate imahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2029

**Rebsorte(n):** 60% Grenache, 20% Syrah, 20% Mourvèdre

**Artikelnummer:** 0750322

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### La Grange St-Martin Rouge

Côtes-du-Rhône AOC Réserve  
Famille Perrin

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Grenache, 20% Syrah, 20% Mourvèdre
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.