



Côtes-du-Rhône AOC

Halos de Jupiter

Astronomischer Côtes-du-Rhône von Michel Gassier

Beschreibung:

Mit seiner Fruchtfülle und dem modernen Stil hat Michel Gassier das Weinverständnis in der Côtes du Rhône neu definiert. Die einzigartige Finesse und Ausgewogenheit ist nur dank der rigorosen Traubenselektion möglich, die bei allen Weinen von Halos de Jupiter Programm ist. Ein einzigartiger Weinwert!

Aromenprofil:

Dichtes Purpur-Granat. Pflaumen und dunkle Kirschen in der weinigen Nase, feine Rhone-Würze an Wacholder und Nelken erinnernd dahinter. Samtiger Gaumen mit wiederum viel dunkler Frucht, nun auch Heidelbeeren und schwarze Schokolade, mineralisch und gleichzeitig unverkennbare Wärme ausstrahlend, weiche Textur und viel Frucht bis ins zartcremige Finale. Charakter und Süsse perfekt vereint.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Frankreich

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 75% Grenache, 15% Mourvèdre, 10% Syrah

Artikelnummer: 1171320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Côtes-du-Rhône AOC

Halos de Jupiter

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnock 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	75% Grenache, 15% Mourvèdre, 10% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.