



Hautes Collines Rouge

Lubéron AOP, Château La Verrerie (Bio)

Grossartiger Weinwert aus der Provence

Beschreibung:

Ein Wein mit einer ganz besonderen geografischen Lage. Am Rande des regionalen Naturparks Luberon befindet sich das Château la Verrerie. Die Cuvée aus Syrah, Grenache Noir und Carignan spiegelt die Qualität des traumhaften Terroirs ohne Kompromisse wider.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur mit violetten Reflexen. Blaubeeriges Fruchtbouquet mit Brombeeren in etlichen Nuancen und Zimtzwetschgen, unterlegt mit dezenter Mineralik. Saftiger Auftakt mit angenehmer Fülle und gut eingebundenen Tanninen, Waldbeeren und Pflaumen in der zartpelzigen Mitte, feine Mineralik an Lakritze erinnernd, gleichmässiger Gaumenfluss bis am Schluss.

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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Château La Verrerie (Bio)
Ausbau:	7 Monate in Grossholz
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	51% Syrah, 41% Grenache Noir, 8% Carignan
Artikelnummer:	1172518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Hautes Collines Rouge

Lubéron AOP
Château La Verrerie (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	51% Syrah, 41% Grenache Noir, 8% Carignan
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	7 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.