



Syrah Grand Deffand

Lubéron AOP, Château La Verrerie (Bio)

Komplexer Syrah von Valentine Tardieu

Beschreibung:

Am Rande des regionalen Naturparks Luberon befindet sich das Château la Verrerie. Der Komplexer Syrah aus den besten Parzellen ist der perfekte Ausdruck für diese Region, an dem der Boden, eine zivilisierte Rebe und das Klima in bester Harmonie zusammenfinden.

Degustationsnotiz:

Undurchlässiges Purpurrot mit schwarzer Mitte. Backpflaumen und dunkle Kirschen in der tiefgründigen Nase, auch Holunderbeeren und reife Brombeeren. Druckvoller Gaumenfluss mit enormer Fülle und desserthafter Extraktsüsse, Kirschenkompott und Pflaumenlikör, nun auch verführerisches Caramel, faszinierendes Wechselspiel zwischen fleischigen Tanninen und geléeartiger Frucht, elegant und komplex zugleich, Holundersüsse bis ins saftig ausklingende Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Château La Verrerie (Bio)

Ausbau: 19 Monate in Grossholz

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 85% Syrah, 15% Grenache Noir

Artikelnummer: 1172620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Syrah Grand Deffand

Lubéron AOP
Château La Verrerie (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	85% Syrah, 15% Grenache Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	19 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.