



Vinsobres AOC Vieille Vigne

Les Hauts de Julien, Perrin & Fils

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Der Weinberg "Les Hauts Julien" liegt 40 km nördlich von Châteauneuf-du-Pape auf 300 m Höhe und profitiert von einem kühlen Klima, perfekt für Syrah. Les Hauts de Julien wird aus Trauben einer alten Parzelle von Reben (ca. 90 Jahre alt) hergestellt, die in Syrah und Grenache angebaut wurden. Ein Hauch von Eichenwürze über der reifen Frucht. Voll, grosszügig, intensiv, mit feingliedriger Säure. Plüschig und doch mineralisch.

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

Subregion: Nördliche Rhône

Produzent: Perrin & Fils

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): Grenache, Syrah

Artikelnummer: 1344420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vinsobres AOC Vieille Vigne

Les Hauts de Julien
Perrin & Fils

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	Grenache, Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
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.