



## 2017 Châteauneuf-du-Pape AOC

Les Sinards, Famille Perrin

Ein ungemein verführerischer Châteauneuf-du-Pape

### Beschreibung:

Der Les Sinards sorgt schon in jungen Jahren für grosse Trinkfreude. Familie Perrin gewinnt ihn überwiegend aus den jungen Reben von Beaucastel und einem benachbarten Weinberg. Dank des hohen Grenache-Anteils bringt er viel saftige Frucht ins Glas und verfügt dabei gleichzeitig über gutes Reifepotenzial.

### Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Entrecôte Café de Paris, Kalbsbäckchen, Chateaubriand, Tournedos Rossini oder Lammkeule mit Rosmarinjus. Ebenso passend zu dunklen Fleischsorten wie Rindsschmorbraten, Lammfleisch und Wildgerichten.

### 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

**Region:** Rhone

**Subregion:** Südliche Rhône

**Produzent:** Château de Beaucastel

**Bewertung(en):**

**Herstellung:** in Grossholz

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

**Traubensorte(n):** Grenache, Mourvèdre, Syrah

**Originalgebinde:** 6er-Karton

**Artikelnummer:** 0763717075C6100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Châteauneuf-du-Pape AOC

Les Sinards  
Famille Perrin

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):**  
**Traubensorte(en):** Grenache, Mourvèdre, Syrah  
**Trinkreife:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** in Grossholz  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.