2017 Châteauneuf-du-Pape AOC

Les Sinards, Famille Perrin

Aus den Händen der Familie Perrin

Beschreibung:
Der Les Sinards ist ein ungemein verführerischer Châteauneuf-du- Pape, der schon in jungen Jahren für grosse Trinkfreude sorgt. Familie Perrin gewinnt ihn überwiegend aus 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.
Degustationsnotiz:
Dunkles Violett, im Duft reichhaltige Beerenfrucht, Kräuterwürze und feinen floralen Noten. Trinkt sich absolut attraktiv und offen, die Tannine sind samtig und weich, die Frucht überaus großzügig und präsent. Köstliche, delikate Frucht reifer Brombeeren, eingelegter Pflaumen, Cassis, Oliven-Tapenade, Lakritze mit einem typischen Mix Garrique-Würze der Region. Überaus attraktiver, überzeugender Chateauneuf aus bestem Hause, der lange am Gaumen bleibt.
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:	Beaucastel-Perrin
Bewertung(en):	Parker 90–93/100
Ausbau:	in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	Grenache, Mourvèdre, Syrah
Artikelnummer:	0763717

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Les Sinards
Famille Perrin

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 90–93/100
Rebsorte(n):	Grenache, Mourvèdre, Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch