



2020 La Grange St-Martin Rouge

Côtes-du-Rhône AOC Réserve, Perrin & Fils

Rhone-Réserve von Familie Perrin

Beschreibung:

Um den Ort Châteauneuf-du-Pape, im südlichen Rhonetal, finden die Reben exzellente Böden vor, die mit ihrer Vielfalt alles bieten, um die Trauben bestmöglich gedeihen zu lassen: Kieselsteine, Ton, Sand und roten Lehm. Von besonderer Bedeutung sind die Kieselsteine, die die Reben nachts mit der gespeicherten Wärme des Tages versorgen. Die Familie Perrin betreibt bereits in der 5. Generation den Weinanbau, und das mit grossem Respekt vor der Natur. Ein traditioneller Wein für jeden Tag.

Degustationsnotiz:

(st) Leuchtendes, intensives Purpur, im Bouquet mit schöner Frucht reifer schwarzer Beeren, feinen Röstaromen, Kräutern der Provence und pfeffriger Nuance. Im Glas herrlich fruchtbetont, mit toller Fülle, Schmelz und viel Frucht. Schwarze Johannisbeeren, dunkle Kirschen und weitere Beerenfrüchte treffen auf Thymian, Wildkräuter und südliche Wärme und Grosszügigkeit. Köstlich die Frucht, beeindruckend die Struktur und Länge, samtig-weich die Tannine.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Schweinsschnitzel, Trockenfleisch (Jambon de Bayonne), Cassoulette, würzigen Crêpes (z.B. mit Ratatouille, Spinat oder Speck), Hackbraten oder Camembert. Ebenso passend zu sommerlichen Picknicks sowie zu Pizza und Pasta.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhone
Produzent:	Château de Beaucastel
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	12 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	60% Grenache, 20% Syrah, 20% Mourvèdre
Artikelnummer:	0750320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

La Grange St-Martin Rouge

Côtes-du-Rhône AOC Réserve
Perrin & Fils

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	60% Grenache, 20% Syrah, 20% Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.