



2019 Vacqueyras AOC

Les Christins, Perrin & Fils

Degustationsnotiz:

Elegante, leuchtend rubinrote Farbe. In der Nase bietet dieser Wein eine grosse Komplexität mit herrlichen Aromen mediterranen Sträuchern (Garrigue) und roten Früchten. Am Gaumen ist er reichhaltig und ausgewogen, mit Noten von frischen Kirschen und Kakao, die von einem Hauch Minze unterstrichen werden, und einem langen, weichen Abgang.

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):	
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	Grenache, Syrah, Mourvèdre
Artikelnummer:	1440919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vacqueyras AOC

Les Christins
Perrin & Fils

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Grenache, Syrah, Mourvèdre
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.