



2018 Vinsobres AOC

Les Cornuds, Perrin & Fils

Degustationsnotiz:

Vinsobres ist ein pittoreskes Dorf in der Nähe von Vaison la Romaine. Der Weinberg liegt auf einer Höhe von 300m und zum grössten Teil auf Terrassen. Vinsobres ist besonders an Syrah angepasst, weil es die Finesse, die häufig in südlichen Klimazonen verloren geht, bewahrt. Es entwickeln sich Noten von Veilchen, Räucherfleisch und Brombeeren. Grenache passt auch in dieses Terroir, vollmundig und nicht schwer, Noten von schwarzer Schokolade, Kirsche und typische Garrigue Aromen.

Passt zu:

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhône
Subregion:	Nördliche Rhône
Produzent:	Château de Beaucastel
Bewertung(en):	
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	Grenache, Syrah
Artikelnummer:	1440718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vinsobres AOC

Les Cornuds
Perrin & Fils

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Grenache, Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.