



2017 Châteauneuf-du-Pape AOC

Les Sinards, Famille Perrin

Aus den Händen der Familie Perrin

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

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 Châteauneuf aus bestem Hause, der lange am Gaumen bleibt.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano meridionale
Produttore:	Château de Beaucastel
Valutazioni:	Parker 90–93/100
Vinificazione:	in Grossholz
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	Grenache, Mourvèdre, Syrah
Numero di articolo:	0763717

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Châteauneuf-du-Pape AOC

Les Sinards
Famille Perrin

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 90–93/100
Varietà d'uva:	Grenache, Mourvèdre, Syrah
Maturità:	Jetzt bis 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Grossholz
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.