



2017 La Grange St-Martin Rouge

Côtes-du-Rhône AOC Réserve, Perrin & Fils

Rhone-Réserve von Familie Perrin

Descrizione del vino:

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. 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.

Nota di degustazione:

Strahlendes, dunkles Purpur, feinwürzig-fruchtiges Bukett mit roten und schwarzen Beerenfrüchten, gestoßenem Pfeffer und subtiler Röstnote. Am Gaumen mit sehr guter Struktur, Komplexität und Länge, köstliche Frucht mit südlicher Würze und Wärme. Bereits mit guter Persistenz und Druck am Gaumen. Reife, samtig-weiche Tannine und harmonisch-dezente Fruchtsäure im Einklang. Im Abgang mit Nachhall.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Rodano
Produttore:	Château de Beaucastel
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	12 Monate im Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2022
Varietà d'uva:	60% Grenache, 20% Syrah, 20% Mourvèdre
Numero di articolo:	0750317

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Grange St-Martin Rouge

Côtes-du-Rhône AOC Réserve
Perrin & Fils

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	60% Grenache, 20% Syrah, 20% Mourvèdre
Maturità:	Jetzt bis 2022
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate im Stahltank
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren