



2010 Cornas AOC

Les Loubas

Nota di degustazione:

Tiefrote Farbe, diskrete, schwarzbeerige Nase, feinwürzige Veilchenaromen. Ein sowohl frischer als auch fruchtattraktiver Wein mit vitaler, saftiger Frucht Schwarzer Kirschen, Johannisbeeren und Brombeeren - von süßlichem Tabak und Tapenade untermalt. Ein sehr balancierter, noch tanninjunger und rassiger Wein – einer der Besten aus der AOC. Vereinigt deren typische Finesse mit auch sprichwörtlicher Kraft und Komplexität.

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 settentrionale
Produttore:	Loubas
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	16 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	100% Syrah
Numero di articolo:	0761310

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cornas AOC

Les Loubas

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Syrah
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.