



2016 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: Kieselsteine, Ton, Sand und roten Lehm. Von besonderer Bedeutung sind die Kieselsteine, die die Reben nachts mit der gespeicherten Wärme des Tages versorgen. 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:

Funkelndes Purpur, feinwürzig-fruchtiges Bukett mit roten und schwarzen Früchten, Pfeffer sowie subtiler Vanillenote. Mit guter und nachhaltiger Länge und Struktur, saftig-attraktive Frucht mit typischer Würze des Süden und guter Persistenz am Gaumen. Die Tannine sind reif und von samtiger Art, weiche und harmonische Fruchtsäure in perfekter Balance. Ein nahezu idealer Begleiter zu vielfältigen Speisen, ob Fleisch, Geflügel oder auch Gemüseaufläufe. Zeigt die ganze Klasse diesen Spitzenjahrgangs an der Rhone und im Süden Frankreichs.

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 in Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	60% Grenache, 20% Syrah, 20% Mourvèdre
Numero di articolo:	0750316

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 trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Stahltank
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Leicht gekühlt bei 14-16 Grad servieren