

CHAPELLE SAINT PIERRE Rouge

Sowohl in der Nase als auch am Gaumen bildet eine deutliche Kirschfrucht die aromatische Mitte dieses Weines. Dazu kommt der dem Syrah oft eigene schwarze Pfeffer, welcher wunderbar mit dem seidigen und Rückgrat verleihenden Tannin harmoniert. Wer die Möglichkeit hatte, in den Weinbergen unterhalb der Ruine der Chapelle Saint Pierre zu stehen, findet das Terroir im Wein wieder. Da ist diese besondere ätherische Würze der dort wachsenden wilden mediterranen Kräuter und eine feine Fleischigkeit, welche die roten eisenhaltigen Böden in Erinnerung ruft. Bei guter Konzentration wirkt der Wein zugleich frisch und animierend.

JG 2021 Silber Mundus Vini Biofach 2023

Erzeuger:	Chapelle Saint Pierre
Anbaugebiet:	Frankreich
Rebsorte:	Syrah, Grenache Noir
Jahrgang:	2023
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 2-3 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Wein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Entrecôte, gute Käseauswahl
Artikel-Nr.	15728
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	31
Gesamtsäure (g/l)	4,9
Restzucker (g/l)	5,1
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	47
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,3
Weinstil	ausgewogen

