

## LA CHAPELLE Rouge Saint Chinian AOC

Der Jahrgang 2020 gehört mit dem 2017er zu den frühesten der vergangenen zehn Jahre. Die guten, trockenen Wetterverhältnisse von Juli bis September haben es möglich gemacht, die Trauben zum bestmöglichen Zeitpunkt zu ernten. Ein Teil Grenache wurde bereits sehr früh gelesen und im Barrique lange auf der Hefe ausgebaut. Die Grenachetraube sorgt wieder für viel reife rote Frucht, die Syrahtraube für Würzigkeit und Tiefgang. Üppige Nase von Schwarzen Kirschen, Holunder, Schattenmorellen und Süßholz. Im Mund herrliche Frucht und viel Druck gepaart mit einer spürbaren, aber sehr feinen Tanninstruktur. Diese verleiht dem Wein trotz der Opulenz auch Eleganz, Geschmeidigkeit und eine schöne Länge, wie sie in der Region seinesgleichen sucht. Toller, sehr feiner Stoff!

JG 2019 Gold Mundus Vini BIOFACH 2022, 14/20 Punkte Terre de Vins, 4/5 Sterne - Sehr gut Fair Wine Award 2023

Erzeuger:	Chapelle Saint Pierre
Anbaugebiet:	St. Chinian
Rebsorte:	Syrah, Grenache Noir
Jahrgang:	2020
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 4-5 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Hirschrücken, Entrecôte, Shitakepilzragout
Artikel-Nr.	15735.20
Volumen	0,75l



### Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	29
Gesamtsäure (g/l)	5,7
Restzucker (g/l)	0
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	29
Vorhandener Alkohol (Vol%)	15,5
Weinstil	Barrique