# Weinpass

riegel bioweine

## LA CHAPELLE Rouge Saint Chinian AOC




Der warme, trockene Jahrgang 2023 brachte in Saint-Chinian Weine mit besonderer Reife und Ausdruckskraft hervor. Syrah und Grenache Noir entwickelten trotz geringer Erträge eine beeindruckende Konzentration und aromatische Tiefe. Die Grenachetraube bringt eine Fülle reifer roter Früchte ins Spiel, während Syrah mit intensiver Farbe, würzigen Akzenten und Tiefe überzeugt. In der Nase treffen Brombeeren, Schwarzkirschen und Cassis auf mediterrane Garrigue, Süßholz und feine Gewürznoten. Am Gaumen zeigt er sich kraftvoll und zugleich geschmeidig. Reife Frucht, seidige Tannine und eine würzige Tiefe verbinden sich zu einem harmonischen Ganzen. Ein ausdrucksstarker Saint-Chinian, der die südfranzösische Herkunft wunderbar ins Glas bringt.

| | |
|---|---|
| Erzeuger: | Chapelle Saint Pierre |
| Anbaugebiet: | St. Chinian |
| Rebsorte: | Syrah, Grenache Noir |
| Jahrgang: | 2023 |
| Temperatur: | 16-18°C |
| Lagerzeit: | jetzt + 4-5 Jahre |
| Weinart: | Rotwein |
| Land: | Frankreich |
| Qualität: | Qualitätswein |
| Geschmack: | trocken |
| Passt zu: | Hirschrücken, Entrecôte, Shitakepilzragout |
| Artikel-Nr. | 15735.23 |
| Volumen | 0,75l |

| Weinanalyse | |
|---|---|
| kontrolliert durch | FR-BIO-01 |
| Schweflige Säure frei (mg/l) | 0 |
| Gesamtsäure (g/l) | 0 |
| Restzucker (g/l) | 0 |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 0 |
| Vorhandener Alkohol (Vol%) | 0 |
| Weinstil | Barrique |

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.