Weinpass

Château la Canorgue Luberon Rosé AOC

Duftig und subtil, von feiner, zurückhaltender Eleganz, dabei lebendig und erfrischend mit einnehmenden Fruchtaromen von Erdbeeren und Himbeeren. Rechtzeitig disponieren, ist beliebt und knapp.

JG 2023 JG 2023 Gold Concours Amphore 2023 des Vins Bio, Bronze Mundus Vini BIOFACH 2024

Erzeuger:	Château la Canorgue
Anbaugebiet:	Luberon
Rebsorte:	Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre
Jahrgang:	2023
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 1 Jahre
Weinart:	Rosé
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Aperitiv, Gemüse in Öl
Artikel-Nr.	15855
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	15
Gesamtsäure (g/l)	4,8
Restzucker (g/l)	0,3
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	53
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,7
Weinstil	ausgewogen

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