

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 2022 Gold Medaille International Challenge Gilbert & Gaillard 2023,
Gold Concours Amphore 2023 des Vins Bio
JG 2023 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

