

Rasteau AOP Rouge

Grenache und Syrah vermählen sich zu einer wunderbar unkomplizierten Einheit. In der Nase Süßkirsche, Minze und schwarzer Pfeffer. Am Gaumen schöne Fülle und Extraktsüße. Durch die sanften Tannine bereits sehr zugänglich. Würzige, dezent rauchige Noten klingen im Abgang schön nach. Ein Wein voller Harmonie.

JG 2017: Medaille d'Or Concours des Grands Vins de France Mâcon

Erzeuger:	Domaine Caroline Bonnefoy
Anbaugebiet:	Rasteau
Rebsorte:	Grenache, Syrah
Jahrgang:	2017
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 3-4 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Ratatouille, Moussaka, gefüllte Champignons
Artikel-Nr.	15935
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	20
Gesamtsäure (g/l)	5,1
Restzucker (g/l)	2
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	90
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,6
Weinstil	ausgewogen

