Weinpass

riegel bioweine

Château La Grolet Côtes de Bourg AOC TÊTE DE CUVÉE

Die TÊTE DE CUVÉE des Château La Grolet stellt die Jahrgangsessenz des Weinguts dar. Dafür werden die besten Fässer ausgewählt und sorgsam zusammengestellt. So entsteht eine Cuvée aus Merlot, Malbec und Cabernet Sauvignon, die den Gaumen mit komplexen Aromen von reifen schwarzen Früchten und würzigen Holznoten umwirbt. Ein im guten Sinn ganz traditioneller Wein mit viel Reifepotenzial. Hier lohnt es sich, ein paar Flaschen für später zur Seite zu legen.

Erzeuger:	Château Peybonhomme-Les-Tours
Anbaugebiet:	Côtes-de-Bourg
Rebsorte:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec
Jahrgang:	2020
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 4-5 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	gegrillter Ente, Weichkäse
Artikel-Nr.	16616
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	FR-BIO-01
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	8
Gesamtsäure (g/l)	5,3
Restzucker (g/l)	1,4
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	35
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,3
Weinstil	Holzfass

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