



2018 PORTE ROUGE AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Art.-Nr. PR 01-18



- WEINGUT:** Domaine Porte Rouge
- REGION/LAND:** Rhône/Frankreich
- REBSORTE(N):** 33% Grenache, 33% Syrah, 33% Mourvèdre
- FÜLLMENGE:** 750 ml
- ALKOHOL:** 14,5 Vol.-%
- RESTZUCKER:** 1,4 g/l
- SÄURE:** 4,8 g/l
- AUSBAU:** Edelstahl, Holzfass

BESCHREIBUNG:

Die Châteauneuf-du-Pape ist die berühmteste Appellation der Rhône und Porte Rouge ein Juwel unter den Weingütern. Es verzichtet auf chemische Pflanzenschutzmittel und erntet seine Trauben ausschließlich mit Hand. Vergoren werden sie zunächst in Edelstahl- und Betontanks 17 Monate lang, anschließend wird ein Teil in Barriques und ein anderer in großen Holzfässern gelagert. Es entstehen würzige Holznoten mit intensiven Aromen nach Johannisbeeren und reifen Kirschen. Ideal zu Fleisch und Wildgerichten sowie reifen Käsesorten.

||||| BIO
||||| DE-ÖKO-007

Enthält Sulfite