

CAVE DE TAIN

Crozes Hermitage – Grand Classique

| | |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| JAHRGANG | 2017 |
| ANBAULAND | Frankreich |
| REGION / LAGE | nördliches Rhône-Tal/Crozes Hermitage |
| REBSORTE (N) | Syrah |
| GESCHMACK | Trocken |
| VINIFIKATION | |
| PRÄMIERUNG | |
| CHARAKTER | Auf den sonnenreichen Terrassen mit verwittertem Granitboden findet die Rebsorte Syrah ideale Voraussetzungen um einen Wein zu produzieren, der seiner Herkunft (Terroir) deutlich Ausdruck verleiht. Würzige Aromen paaren sich mit jungendfrischer Frucht die an schwarze Johannisbeeren erinnert. |
| EMPFEHLUNG | Zu Bratenfleisch, Wildgerichten mit würzigen Saucen, Grillgerichten und herzhafter Käseplatte. |
| SERVIERTEMP. | 16 - 18 °C |
| INFO | Crozes Hermitage zählt zu den bekanntesten Herkunftsbezeichnungen im nördlichen Rhône-Tal. Im Vergleich zu den Lagen der südlichen Rhone nimmt sich die Weinbergsfläche von Crozes Hermitage winzig aus, zählt aber in der nördlichen Rhone als größte „Appellation“. Über die Hälfte der Fläche wird von einer der qualitativ führenden Kooperativen in Frankreich der Cave de Tain verarbeitet. |



ANALYSE Säure 5,1 g/l Restzucker 3,4 g/l



>> Zur Website der Firmengruppe
<http://www.bernard-massard.de>

Alkohol 13,5 % vol

Inhalt / Fl. je Karton 0,75 L | 6

EAN FI. 4008077407063