

CAVE DE TAIN

Crozes Hermitage AC – Grand Classique

JAHRGANG	2018
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	4,6 g/l	Restzucker	5,2 g/l
----------------	-------	---------	------------	---------



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

Alkohol	14 % vol
---------	----------

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

EAN FI.	4008077407063
----------------	---------------