

## CAVE DE TAIN

Hermitage

<b>JAHRGANG</b>	2016
<b>ANBAULAND</b>	Frankreich
<b>REGION / LAGE</b>	Nördliches Rhône -Tal
<b>REBSORTE (N)</b>	100% Syrah
<b>GESCHMACK</b>	Trocken
<b>VINIFIKATION</b>	
<b>PRÄMIERUNG</b>	
<b>CHARAKTER</b>	Purpurrot, intensiv duftende schwarze Früchte mit Noten von geräuchertem Bacon und einer kompletten Aromapalette orientalischer Gewürze. Die Tanninstruktur ist sehr dicht und konzentriert.
<b>EMPFEHLUNG</b>	Perfekt zu Hasenpfeffer, rotem Fleisch, Flusskrebse oder Tournedos Rossini.
<b>SERVIERTEMP.</b>	16 - 18 °C
<b>INFO</b>	Das Weingut Cave de Tain befindet sich zwischen Valence und Lyon am Fuße des Hermitage -Hügels. Der Hermitage Hügel ist offiziell ein historisches Monument. Im Herzen der historischen Weinberge der nördlichen Côtes du Rhône werden hier Weine auf einer Rebfläche von mehr als 1000 Hektar angebaut. Berühmte Appellationen sind Hermitage, Crozes Hermitage, Saint Joseph, Cornas und Saint Péray.



<b>ANALYSE</b>	Säure	k. A.	Restzucker	k. A.
----------------	-------	-------	------------	-------



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

Alkohol	13,5 % vol
---------	------------

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

<b>EAN FI.</b>	3234784103900
----------------	---------------