



M.Chapoutier - Belleruche

Côtes-du-Rhône AOC - 2016

Frankreich - Wein - 0,75 Ltr. - 14,0% vol.

Dieser trockene Rotwei ist eine Cuvée aus 60% Grenache und 40% Syrah. Am besten wird er bei 16-18°C serviert und passt hervorragend zu hellerem Fleisch mit Röstaromen, Gegrilltem sowie zu Pasta mit würzigeren Soßen und Hartkäse.

Die Weinberge erstrecken sich über die Départements Drôme, Vaucluse, Gard und Ardèche. Nach einer selektiven Lese werden die Trauben entrappt und bei kontrollierter Temperatur vergoren.

Nose: Das Bouquet überzeugt mit fruchtigen Aromen von Kirschen und dunklen Beerenfrüchten, die von feinen Gewürznoten begleitet werden.

Palate: Am Gaumen vollmundig mit seidigen Tanninen und einer dezenten pfeffrigen Note.

Tasting: Dicht, elegant, komplex, seidige Struktur.



Grundpreis: € 12,67 pro Ltr. - Preis einschl. 19,00 % MwSt. - Abb. ähnlich

Es gelten die AGB wie auf unserer Website veröffentlicht. - Artikel-Datenblatt vom 18.07.2019 - 14:25 Uhr

€ 9,50

