



M.Chapoutier - La Bernardine

Châteauneuf-du-Pape AOC - 2015

Frankreich - Wein - 0,75 Ltr. - 14,5% vol.

Dieser trockene Rotwein ist eine Cuvée aus Grenache mit etwas Syrah. Er wird am besten bei 16-18°C serviert und passt hervorragend zu geschmorten Fleisch und Wild, kräftig gebratenem Geflügel, gereiftem Hart- & Rotschmierkäse.

Nach einer selektiven Lese werden die Trauben gepresst und über drei Wochen lang vergoren, um eine möglichst hohe Tannin- und Farbausbeute zu erhalten. Der Wein reift dann 12 bis 15 Monate.

Nose: Das Bouquet zeichnet sich aus durch fruchtige Noten schwarzer Johannisbeeren, reifer Pflaumen und Kirschen, die von feinen Röst- und Pfeffernoten untermalt werden.

Palate: Am Gaumen ausgewogen, elegant und körperreich mit einem langen feinwürzigen Nachhall.

Tasting: Feinwürzig, elegant, reife Fruchtaromen.



Grundpreis: € 46,60 pro Ltr. - Preis einschl. 19,00 % MwSt. - Abb. ähnlich

Es gelten die AGB wie auf unserer Website veröffentlicht. - Artikel-Datenblatt vom 20.03.2019 - 23:12 Uhr

€ 34,95

