Plantevin Laurent

Cotes du Rhone Rouge AOC Maison Plantevin



Art.-Nr.:	621170-2024
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	14,5 %
Anbauregion:	Rhône
Ausbau:	im Stahltank
Bio-Verordnung:	Französische Landwirtschaft
Farbe:	Rot
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2024
Klassifizierung:	AOP Bio -> Appellation d'origine protégée BIO
Rebsorten:	60% Grenache, 20% Syrah, 10% Carignan, 10% Cinsault
Restzucker:	0.20 g/l
Säure:	5.31 g/l
Serviertemperatur:	14-16
Trinkreife:	3
EAN:	3760002150703

Preise

Flasche 9,50 € brutto

Preis pro Liter: 12,67 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Weinbereitung: Alle Trauben werden von Hand geerntet, entrappt, zerkleinert und in den Edelstahlbehälter überführt. Es werden keine zusätlichen Hefen verwendet. Während der Fermentation wird die Temperatur zwischen 20 ~ 28 ? überwacht bis die Milchsäuregärung abgeschlossen ist. Verkostung: Klare, tief, Rubinrote. Aromen von Cassis, reifen roten Früchten, Blaubeere, Erdbeermarmelade, Pflaume, Hauch von Lakritz und Gewürzmischungen. Geschmack: fruchtig mit leichter runder Süße und einer Finesse an trockenheit auf der Zunge. Es ist ein Wein mit einer guten Balance .. Die Tannine sind fein und rund. Ein schönes Gefühl im Mund mit einem langen Nachgeschmack. passt zu: Käseplatte (Camembert, Brie ...), Huhn, Rindfleisch mit Pfeffersauce, Gefülltes Gemüse oder einfach so :-)

Zutaten

Bio-Trauben., Konservierungsmittel: Schwefeldioxid.

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	359kJ
Energie (kcal)	85kcal
Fett	0g
Eiweiß	0,1g
Kohlenhydrate	2,6g
Zucker	0,47g
Salz	0,0125g
Gesättigte Fettsäuren	0g



