

# Plantevin Laurent Cotes du Rhone Rouge AOC Maison Plantevin



<b>Art.-Nr.:</b>	621170-2024
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	14,5 %
<b>Anbauregion:</b>	Rhône
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Farbe:</b>	Rot
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2024
<b>Klassifizierung:</b>	AOP Bio -> Appellation d'origine protégée BIO
<b>Rebsorten:</b>	60% Grenache, 20% Syrah, 10% Carignan, 10% Cinsault
<b>Restzucker:</b>	0.20 g/l
<b>Säure:</b>	5.31 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	14-16
<b>Trinkreife:</b>	3
<b>EAN:</b>	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 zusätzlichen Hefen verwendet. Während der Fermentation wird die Temperatur zwischen 20 ~ 28 °C 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



3 760002 150703 >